Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация выпускника –

повар, кондитер

Одобрено на заседании Педагогического совета — протокол № 4 от 29.01.2025 г.

Утверждено приказом Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии — приказ № 36-ОД от 30.01.2025 г.

Директор техникума

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82BBE901312F9F292350A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

Генеральный директор ООО «Фабрика школьного питания» _____ /Казакова Т.А. /
(подпись)

2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

2.2. Профессиональные стандарты

2.3. Осваиваемые виды деятельности

Раздел 3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

3.2. Профессиональные компетенции

3.3. Матрица компетенций выпускника

Раздел 4. Структура и содержание образовательной программы

4.1. Учебный план

4.2. Календарный учебный график

4.3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, профессиональных модулей, практик

4.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

4.5. Практическая подготовка

4.6. Государственная итоговая аттестация

Раздел 5. Условия реализации образовательной программы

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

5.2 Кадровые условия реализации образовательной программы

5.3. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программ

Перечень приложений к ОПОП:

Приложение 1. Рабочие программы учебных предметов.
Приложение 1. Рабочие программы профессиональной подготовки.
Приложение 3. Материально-техническое оснащение.
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации.
Приложение 5. Рабочая программа воспитания.
Приложение 6. Фонд оценочных средств.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с квалификацией "повар, кондитер". Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями:

- приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413;
- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Нормативный срок освоения программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при **очной форме обучения** получения образования: на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

1. 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, практик, предусмотренных учебным планом, путем проведения практических занятий, лабораторных занятий (работ) и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие студентов в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения студентами определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВПД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессиональные компетенции выпускника
Код Наименование

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик#.
3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Общие компетенции выпускника
Код Наименование

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

2.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при ОПОП:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер "	ОТФ 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ 1.1 А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ТФ 1.2 А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ 2 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ 2.1 В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФ 2.2 В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

2.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

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

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

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения

	для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

3.2. Профессиональные компетенции

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

		обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника

		обработки, подготовки сырья и продуктов;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		правила приема прдуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		правила обращения с тарой поставщика;
		правила поверки весоизмерительного оборудования

	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;

		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-
		нии рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;

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

		тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
		упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-
		струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря,

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

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

		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
		обжаривать кости мелкого скота;
		подпекать овощи;
		замачивать сушеные грибы;
		доводить до кипения и варить
		на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;

		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов,

		отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления супов;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
		пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		готовить льезоны;
		закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		определять степень готовности супов;

		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов,

		супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		– базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;

		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и вре-
		менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с
		горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на

		вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		замачивать сушеные;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;

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

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

		взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и

		макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров
		из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведения расчетов с потребителями

		при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,
		творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбиниро-
		вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		протирать и отпрессовывать творог

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

		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного

		продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости;
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного
		ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;

		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		бланшировать и отваривать мясо крабов;
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

		сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок
		из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных
		свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы

		в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		бланшировать, отваривать мясные продукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по

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

		видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для
		подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и

		регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на
		вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		пассеровать овощи, томатные про-
		дукты для маринада овощного;

		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		готовить производные соуса майонез;
		корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов

		для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
		прослаивать компоненты салата;
		смешивать различные ингредиенты салатов;
		заправлять салаты заправками;
		доводить салаты до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при

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

		в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

		бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовить квашеную капусту;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршировать шляпки грибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения з овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к безопасности

		готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи,

		контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности
		хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в

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

		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;

		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

		взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
		снимать кожу с отварного языка;
		нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		украшать и заливать мясные продукты порциями;
		вынимать готовое желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,

		инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов

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

		температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за

		весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных
		и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

		санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых
		продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-
		том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные

		желтки, сливки;
		подготавливать желатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:

		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителя-
		ми;
		базовый словарный запас на иностранном языке;

		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку,

		соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать,

		смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

		холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных
		напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		заваривать чай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		готовить кофе на песке;
		обжаривать зерна кофе;
		варить какао, горячий шоколад;
		готовить горячие алкогольные напитки;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование,

		производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих

		напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		правила расчета с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		– техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

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

		технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
		порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к

	использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-
		сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
		готовить желе;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий;
		варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления

		помадки, украшений из карамели и пр.);
		уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		готовить жженый сахар;
		готовить посыпки;
		готовить помаду, глазури;
		готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-
		ний по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

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

		выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске

		продукции на вынос;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, отделочные

		полуфабрикаты;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления мучных

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

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

		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи,

		контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

Раздел 4. Структура и содержание образовательной программы

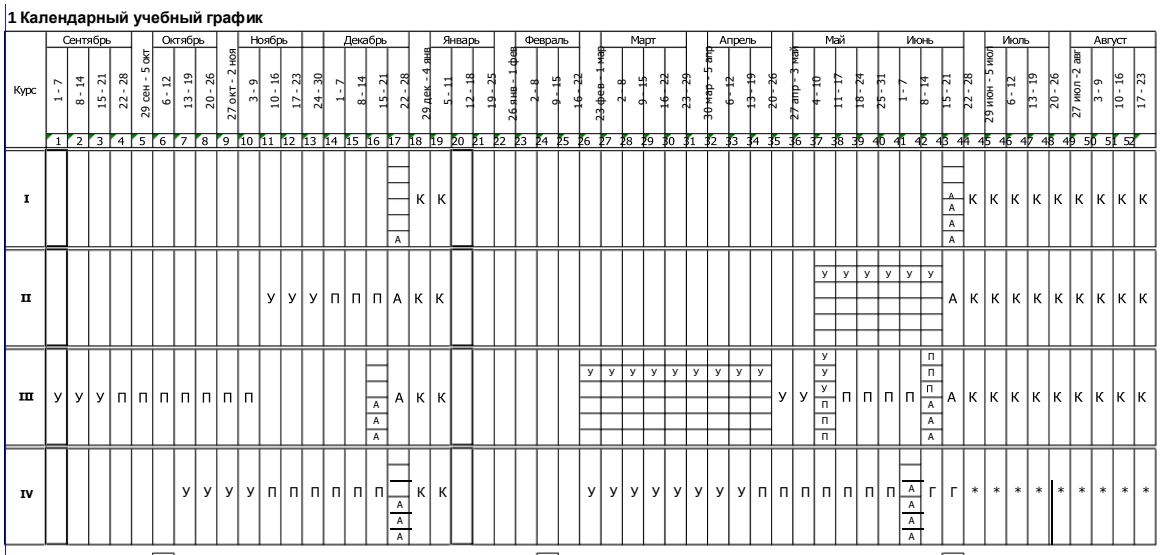
4.1. Учебный план

ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1335	57	24	100%	0%
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	1122222		1112222222	1366	**1366**	**1225**	**57**	**24**	1366	
+	ОУП.01	Русский язык	2*			78	78	73		2	78	
+	ОУП.02	Литература	2*			117	117	112		2	117	
+	ОУП.03	Математика	12			231	231	181	18	8	231	
+	ОУП.04	Иностранный язык			2	117	117	117			117	
+	ОУП.05	Информатика			2	101	101	101			101	
+	ОУП.06	Физика			2	78	78	78			78	
+	ОУП.07	Химия	12			215	215	144	39	8	215	
+	ОУП.08	Биология	2			117	117	107		4	117	
+	ОУП.09	История			2	92	92	92			92	
+	ОУП.10	Обществознание			1	64	64	64			64	
+	ОУП.11	География			2	46	46	46			46	
+	ОУП.12	Физическая культура			12	78	78	78			78	
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			1	32	32	32			32	
+	ДУП	**Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору**			**122**	110	**110**	**110**			110	
+	ДУП.01	Основы проектной деятельности			2	39	39	39			39	
+	ДУП.02	Социально значимая деятельность			2	39	39	39			39	
+	КВ	**Курсы по выбору**			**1**	32	**32**	**32**			32	
-	КВ.01	Родной язык			1	32	32	32			32	
+	КВ.02	Родная литература			1	32	32	32			32	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2439	417	96	2002	950
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						886	886	829	21	36	76	810
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	4			40	40	32	2	6		40
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			60	60	52	2	6		60
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			38	38	30	2	6		38
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	72	72	70	2			72
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета			3	53	53	48	5			53
+	ОП.06	Охрана труда	4			45	45	39		6		45
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	126	126	126				126
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4	70	70	70			36	34
+	ОП.09	Физическая культура			3456	126	126	126			40	86
+	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			3	60	60	58	2			60
+	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	102	102	100	2			102
+	ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	6			44	44	36	2	6		44
+	ОП.13	Организация обслуживания	5			50	50	42	2	6		50
ПЦ.Профессиональный цикл						2030	2030	1574	396	60	1890	140
+	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**33**		**333**	361	**361**	**346**	**3**	**12**	361	
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен*	*3*			6	6			6	6	
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	41	41	40	1		41	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	3			98	98	90	2	6	98	

+	УП.01.01	Учебная практика			3	108	108	108			108	
+	ПП.01.01	Производственная практика			3	108	108	108			108	
+	ПМ.02	**Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**444**		**44**	409	**409**	**393**	**4**	**12**	409	
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен*	*4*			6	6			6	6	
+	МДК.02.01	Организация приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4*			37	37	32	2	3	37	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4*			150	150	145	2	3	150	
+	УП.02.01	Учебная практика			4	108	108	108			108	
+	ПП.02.01	Производственная практика			4	108	108	108			108	
+	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**555**		**55**	328	**328**	**305**	**11**	**12**	328	
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен*	*5*			6	6			6	6	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5*			39	39	32	4	3	39	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5*			103	103	93	7	3	103	
+	УП.03.01	Учебная практика			5	72	72	72			72	
+	ПП.03.01	Производственная практика			5	108	108	108			108	
+	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**66**		**666**	284	**284**	**270**	**2**	**12**	284	
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен*	*6*			6	6			6	6	
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	34	34	32	2		34	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			64	64	58		6	64	
+	УП.04.01	Учебная практика			6	72	72	72			72	
+	ПП.04.01	Производственная практика			6	108	108	108			108	
+	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**56**		**5666**	648	**648**	**260**	**376**	**12**	508	140
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен*	*6*			6	6			6	6	
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5	36	36	34	2		36	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	5			106	106	92	8	6	106	
+	МДК.05.03	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного			6	140	140	134	6			140
+	УП.05.01	Учебная практика			6	144	144		144		144	
+	ПП.05.01	Производственная практика			6	216	216		216		216	
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36	36			36	
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация				36	36	36			36	

4.2. Календарный учебный график

1 Календарный учебный график



2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	нед.	час. обяз. у ч. зан.	нед.	час. обяз. у ч. зан.	нед.	час. обяз. у ч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40 1/6	1409	16 5/6	588	23 1/3	821	5/6	1/6	2/3								11	52	25	1
II	32	1135	10	355	22	780	2	1	1	4	3	1	3	3			11	52		1
III	19	662	5 1/2	194	13 1/2	468	3	1 1/2	1 1/2	7	3	4	12	7	5		11	52		1
IV	12 5/6	450	6 1/2	226	6 1/3	224	1 1/6	1/2	2/3	12	4	8	13	6	7	2	2	43		1
Всего	**104**	**3656**	**38 5/6**	**1363**	**65 1/6**	**2293**	**7**	**3 1/6**	**3 5/6**	**23**	**10**	**13**	**28**	**16**	**12**	**2**	**35**	199		

4.3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин и профессиональных модулей, практик.

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин и профессиональных модулей, практик являются составной частью образовательной программы и определяет содержание предмета, дисциплины (модуля), практики, запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующим предметам, дисциплинам (модулям), курсам, практикам.

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

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин и профессиональных модулей, практик, приведены в Приложениях 1 к ОПОП.

4.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной

организации и представлены в Приложении 2.

4.5. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

реализуется, в том числе на рабочих местах профильных предприятий, при проведении практических и лабораторных занятий.

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

4.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие положения; формы государственной итоговой аттестации; подготовка проведения государственной итоговой аттестации; проведение государственной итоговой аттестации; задания, критерии оценивания и уровни демонстрационного экзамена; оценивание результатов государственной итоговой аттестации; порядок подачи и рассмотрения апелляций; особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Программа ГИА представлена в приложении 3.

Раздел 5. Условия реализации образовательной программы

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Кабинет «Социально-гуманитарного и общепрофессионального цикла»

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья

Кабинет организации обслуживания

Кабинет технического обслуживания кулинарного и кондитерского производства

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

52. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены

в соответствующем ФГОС СПО.

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

5.3. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Приложение 1
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ОУП Обязательные учебные предметы:

ОУП.01 Русский язык
ОУП.02 Литература
ОУП.03 Математика
ОУП.04 Иностранный язык
ОУП.05 Информатика
ОУП.06 Физика
ОУП.07 Химия
ОУП.08 Биология
ОУП.09 История
ОУП.10 Обществознание
ОУП.11 География
ОУП.12 Физическая культура
ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины
ДУП.01 Основы проектной деятельности
КВ.02 Родная литература

ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ОП. Общепрофессиональный цикл:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.06 Охрана труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности
ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности
ОП.13 Организация обслуживания

П. Профессиональный цикл:

ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК _____/Данилкина Е.Г./
подпись ФИО

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета ОУП.01 Русский язык
образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Самоварова Т.В., преподаватель Новочебоксарского химико- механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Русский язык**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета Русский язык**	**23**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	23
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Русский язык	24
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Русский язык**	**29**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	29
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Русский язык**	**30**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Русский язык

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Русский язык разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ".

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Изучение русского языка способствует усвоению обучающимися традиционных российских духовно-нравственных ценностей, воспитанию нравственности, любви к Родине, ценностного отношения к русскому языку, формированию интереса и уважения к языкам и культурам народов России и мира, развитию эмоционального интеллекта, способности понимать и уважать мнение других людей.

Русский язык, обеспечивая коммуникативное развитие обучающихся, является в образовательной организации не только предметом изучения, но и средством овладения другими учебными дисциплинами в сфере гуманитарных, естественных, математических и других наук. Владение русским языком оказывает непосредственное воздействие на качество усвоения других учебных предметов, на процессы формирования универсальных интеллектуальных умений, навыков самоорганизации и самоконтроля.

Свободное владение русским языком является основой социализации личности, способной к успешному речевому взаимодействию и социальному сотрудничеству в повседневной и профессиональной деятельности в условиях многонационального государства.

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

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения русского языка у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Планируемые личностные результаты** В результате изучения русского языка у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	**Планируемые предметные результаты** Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Русский язык и литература" должны обеспечивать: **1. Общие сведения о языке.** Иметь представление о языке как знаковой системе, об основных функциях языка; о лингвистике как науке. Опознавать лексику с национально-культурным компонентом значения; лексику, отражающую традиционные российские духовно-нравственные ценности в художественных текстах и публицистике; объяснять значения данных лексических единиц с помощью лингвистических словарей (толковых, этимологических и других); комментировать фразеологизмы с точки зрения отражения в них истории и культуры народа (в рамках изученного). Понимать и уметь комментировать функции русского языка как государственного языка Российской Федерации и языка межнационального общения народов России, одного из мировых языков (с использованием статьи 68 Конституции Российской Федерации, Федерального

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; 2**) патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания**:	закона от 1 июня 2005 г. № 53-ФЗ «О государственном языке Российской Федерации», Закона Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации»). Различать формы существования русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго), знать и характеризовать признаки литературного языка и его роль в обществе; использовать эти знания в речевой практике. Иметь представление об экологии языка, о проблемах речевой культуры в современном обществе. Понимать, оценивать и комментировать уместность (неуместность) употребления разговорной и просторечной лексики, жаргонизмов; оправданность (неоправданность) употребления иноязычных заимствований; нарушения речевого этикета, этических норм в речевом общении и других **2. Язык и речь. Культура речи.** Иметь представление о русском языке как системе, знать основные единицы и уровни языковой системы, анализировать языковые единицы разных уровней языковой системы. Иметь представление о культуре речи как разделе лингвистики. Комментировать нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи, приводить соответствующие примеры. Анализировать речевые высказывания с точки зрения коммуникативной целесообразности, уместности, точности, ясности, выразительности, соответствия

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и	нормам современного русского литературного языка. Иметь представление о языковой норме, её видах. Использовать словари русского языка в учебной деятельности. Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения - не менее 150 слов). Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике. **3. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.** Выполнять фонетический анализ слова. Определять изобразительно-выразительные средства фонетики в тексте. Анализировать и характеризовать особенности произношения безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных, некоторых грамматических форм, иноязычных слов. Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения орфоэпических и акцентологических норм современного русского литературного языка.

	самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Планируемые метапредметные результаты** В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные	Соблюдать основные произносительные и акцентологические нормы современного русского литературного языка. Использовать орфоэпический словарь. **4. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.** Выполнять лексический анализ слова. Определять изобразительно-выразительные средства лексики. Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения лексических норм современного русского литературного языка. Соблюдать лексические нормы. Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения уместности использования стилистически окрашенной и эмоционально-экспрессивной лексики. Использовать толковый словарь, словари синонимов, антонимов, паронимов; словарь иностранных слов, фразеологический словарь, этимологический словарь. **5. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.** Выполнять морфемный и словообразовательный анализ слова. Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения особенностей употребления сложносокращённых слов (аббревиатур). Использовать словообразовательный словарь. **6. Морфология. Морфологические нормы.** Выполнять морфологический анализ слова. Определять особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения морфологических норм современного русского

	учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально- смысловых типов, жанров; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета «Русский язык»,	литературного языка. Соблюдать морфологические нормы. Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения трудных случаев употребления имён существительных, имён прилагательных, имён числительных, местоимений, глаголов, причастий, деепричастий, наречий (в рамках изученного). Использовать словарь грамматических трудностей, справочники. **7. Орфография. Основные правила орфографии.** Иметь представление о принципах и разделах русской орфографии. Выполнять орфографический анализ слова. Анализировать и характеризовать текст (в том числе собственный) с точки зрения соблюдения орфографических правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). Соблюдать правила орфографии. Использовать орфографический словарь. **8. Речь. Речевое общение.** Создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объём устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объём диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик). Выступать перед аудиторией с докладом; представлять реферат, исследовательский проект на лингвистическую и другие темы; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём

	способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях; выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду; выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ,	сочинения - не менее 150 слов). Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приёмы информационно-смысловой переработки прочитанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанных текстов (объём текста для чтения - 450-500 слов; объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). Знать основные нормы речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим; использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, повседневном общении, интернет-коммуникации. Употреблять языковые средства с учётом речевой ситуации. Соблюдать в устной речи и на письме нормы современного русского литературного языка. Оценивать собственную и чужую речь с точки зрения точного, уместного и выразительного словоупотребления. **9. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.** Применять знания о тексте, его основных признаках, структуре и видах представленной в нём информации в речевой практике. Понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух. Выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного,

	систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие); оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог; развёрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своё мнение, строить высказывание. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:	публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения - не менее 150 слов). Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приёмы информационно-смысловой переработки прочитанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанных текстов (объём текста для чтения - 450-500 слов; объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). Создавать вторичные тексты (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, отзыв, рецензия и другие). Корректировать текст: устранять логические, фактические, этические, грамматические и речевые ошибки. **10. Язык и речь. Культура речи. Синтаксис. Синтаксические нормы.** Выполнять синтаксический анализ словосочетания, простого и сложного предложения. Определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса русского языка (в рамках изученного). Анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного). Соблюдать синтаксические нормы. Использовать словари грамматических трудностей, справочники. **11. Пунктуация. Основные правила пунктуации.** Иметь представление о принципах и разделах русской пунктуации. Выполнять пунктуационный анализ предложения.

	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора; оценивать приобретённый опыт; стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность видеть мир с позиции другого	Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). Соблюдать правила пунктуации. Использовать справочники по пунктуации.

	человека. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.	

2. Структура и содержание учебного предмета Русский язык

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	78
Лекции	78
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Основное содержание				
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.				
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**			
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический.	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**			
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**			
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография				
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**			
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**			
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	**Основное содержание**			
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	*4*		*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Основное содержание**			
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	**Основное содержание**			
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*

	числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.		*8*	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Основное содержание**			
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Основное содержание**			
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**			
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Основное содержание**			
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06*
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация				
	Основное содержание			

Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	**Основное содержание**			
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
Тема 3.3. Сложное предложение	**Основное содержание**			
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.				
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и	**Профессионально-ориентированное содержание**			
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,*

межкультурной коммуникации.			*8*	*ОК 09*
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Профессионально-ориентированное содержание**			
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
Тема 4.3. Научный стиль.	**Профессионально-ориентированное содержание**			
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	*4*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
Тема 4.4. Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**			
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	*6*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09*
Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой				
	Всего:	***78***		

3. Условия реализации программы учебного предмета Русский язык

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Черняк В.Д. Русский язык (базовый и углубленный уровни), 10-11 классы: учебник для СПО / В.Д. Черняк и др. – 4-е изд., перераб. и доп. – М: Юрайт, 2024. – 389 с. (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Русский язык

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты

	интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты

стандарты антикоррупционного поведения	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последстви его нарушения.			
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3., 4.4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК _____/Данилкина Е.Г./
подпись ФИО

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета ОУП.02

Литература

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:
Иванова К.А.,
Инкина С.Н.,
Марченко В.В.,
Самоварова Т.В.
преподаватели Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Русский язык**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета Русский язык**	**23**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	23
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Русский язык	24
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Русский язык**	**29**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	29
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Русский язык**	**30**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Литература

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Литература разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета «Литература»: сформировать чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

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

В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения литературы у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а таже будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты** В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по	Предметные результаты освоения программы по литературе на уровне среднего общего образования должны обеспечивать: 1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; 3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и

	социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания**: осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отражённым в художественных произведениях; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; **3) духовно-нравственного воспитания**:	через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского «Гроза»; роман И.А. Гончарова «Обломов»; роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма «Кому на Руси жить хорошо» Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»; роман-эпопея Л.Н. Толстого «Война и мир»; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса «Вишневый сад» А.П. Чехова; рассказы и пьеса «На дне» М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма «Двенадцать» А.А. Блока; стихотворения и поэма «Облако в штанах» В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма «Реквием» А.А. Ахматовой; роман Н.А. Островского «Как закалялась сталь» (избранные главы); роман-эпопея М.А. Шолохова «Тихий Дон» (избранные главы); роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» или «Белая гвардия»; роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия»; роман В.О. Богомолова «В августе сорок четвертого», одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына «Один день Ивана

	осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни, в соответствии с традициями народов России, в том числе с использованием литературных произведений; **4) эстетического воспитания**: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы;	Денисовича»; произведения литературы второй половины XX – XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.И. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Д. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); одно произведение из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других); 5) сформированность умений определять и учитывать историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по литературе; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; 7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов в каждом классе;
	потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с соответствующей оценкой поведения и поступков литературных героев; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные	9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историколитературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе;

	жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учётом осмысления опыта литературных героев; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литературы народов России; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; 10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); 11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения – не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; 13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с использованием изученных и самостоятельно прочитанных литературных произведений; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы. **Метапредметные результаты** В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	

	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета «Литература», способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях; выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду;	

	выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог;	

	развёрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своё мнение, строить высказывание. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора; оценивать приобретённый опыт; стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	

	оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность видеть мир с позиции другого человека. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.	

2. Структура и содержание учебного предмета Литература

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**117**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	78
практические занятия	0
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**39**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	0
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**1**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Литература

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
	Основное содержание			
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**22**		
Тема 1.1. Введение. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся) *Для чтения и изучения*: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. *Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору*			
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	

[1] *По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых практических или иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас			
	Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.)			
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.			
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*			
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка наизусть*			
Тема 1.6.	**Содержание учебного материала**	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	*Для чтения и изучения:* роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Содержание учебного материала	*2*		
	Работа **с** избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова			
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». *Выразительное чтение отрывка наизусть*			
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»			
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»			
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**		
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору*). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя			
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**8**		
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся» Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви.		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества			
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»			
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)*			
Раздел 4. Литература XX века		**34**		
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта; Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»			
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах», Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Поэма «Облако в штанах»			
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»; Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке».			
Тема 4.3.	**Содержание учебного материала**	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	*Для чтения и изучения:* О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*			
Тема 4.4. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». *Выразительное чтение художественного текста наизусть*			
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»			
Тема 4.5. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»			
Тема 4.6. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова			
Тема 4.7. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы;	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа			
	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»			
Тема 4.8. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»			
Тема 4.9. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня)			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
стихотворениях поэта. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»; Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне			
Тема 4.10. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»			
Тема 4.11. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*			
Тема 4.12. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля			
Тема 4.13. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»			
Тема 4.14. А. И. Солженицын. Социально-нравственная	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя».			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя			
Тема 4.15. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание учебного материала**	***2***		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений			
Тема 4.16. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
Тема 4.17. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского» *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*			
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**		
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …»			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**		
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	*2*		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*			
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**		
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	-		
Раздел 8. Литература народов России		**2**		
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие	**Содержание учебного материала**			ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. *Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*			
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**		
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	**Содержание учебного материала**	***2***		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)			
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)		**39**		
Тема «Дело мастера боится»	**Содержание учебного материала:** «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с	**7**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	

	информационными ресурсами анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»			ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание учебного материала:** Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	**6**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	**Содержание учебного материала:** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	**8**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	**Содержание учебного материала** Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное. Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	**6**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема «Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека»	**Содержание учебного материала** Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	**6**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)[1]	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
	создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»			
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Содержание учебного материала** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	**6**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет с оценкой)		**1**		
Всего:		***117***		

3. Условия реализации программы учебного предмета Литература

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Сафонов А.А. Литература.10 класс. Хрестоматия:учебное пособие для СПО/А.А.
2. Сафонов; под ред. М.А. Сафоновой.-М:Юрайт, 2022.-211с.-(Профессиональное образование)
3. Сафонов А.А. Литература.11 класс. Хрестоматия:учебное пособие для СПО/А.А. Сафонов; под ред. М.А. Сафоновой.-М:Юрайт, 2022.-265с.-(Профессиональное образование)
4. Красовский В.Е. Литература: учебник для СПО/В.Е. Красовский А.В. Леденев; под общей ред. Е.Е. Красовского. – М : Юрайт, 2022. -709с.- (Профессионольное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Литература

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельности.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1 - 1.10 Р 2, Темы 2.1 – 2.3 Р 3, Темы 3.1 - 3.13 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Сочинения
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует умен вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1 - 1.10 Р 2, Темы 2.1 – 2.3 Р 3, Темы 3.1 - 3.13 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Сочинения
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; знает сущность гражданско-	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1 - 1.10 Р 2, Темы 2.1 – 2.3 Р 3, Темы 3.1 - 3.13 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Сочинения

	патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.			

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.03 МАТЕМАТИКА

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

Разработчик:
Григорьева Г.Г. преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Математика**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	12
2.	**Структура и содержание учебного предмета Математика**	**20**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	20
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Математика	21
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Математика**	**35**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	35
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	35
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Математика**	**36**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Математика

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Математика разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 16 августа 2024 г. N 580 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей" (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета «Математика»: формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

В результате изучения предмета «Математика» на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения математики у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а таже будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты** В результате изучения математики у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты**: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему	**Предметные результаты** освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Математика" должны обеспечивать: **1.Числа и вычисления.** оперировать понятиями: рациональное и действительное число, обыкновенная и десятичная дробь, проценты; выполнять арифметические операции с рациональными и действительными числами; выполнять приближённые вычисления, используя правила округления, делать прикидку и оценку результата вычислений; оперировать понятиями: степень с целым показателем, стандартная форма записи действительного числа, корень натуральной степени, использовать подходящую форму записи действительных чисел для решения практических

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства; 5) физического воспитания: сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; 6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на	задач и представления данных; оперировать понятиями: синус, косинус и тангенс произвольного угла, использовать запись произвольного угла через обратные тригонометрические функции; оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятием: степень с рациональным показателем; оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы **2.Уравнения и неравенства:** оперировать понятиями: тождество, уравнение, неравенство, целое, рациональное, иррациональное уравнение, неравенство, тригонометрическое уравнение; выполнять преобразования тригонометрических выражений и решать тригонометрические уравнения; выполнять преобразования целых, рациональных и иррациональных выражений и решать основные типы целых, рациональных и иррациональных уравнений и неравенств; применять уравнения и неравенства для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры; применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств;

применять стандарты антикоррупционного поведения	протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности; 7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: выявлять и	выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и её решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач; находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **3.Функции и графики:** оперировать понятиями: функция, способы задания функции, область определения и множество значений функции, график функции, взаимно обратные функции; оперировать понятиями: чётность и нечётность функции, нули функции, промежутки знакопостоянства; использовать графики функций для решения уравнений; строить и читать графики линейной функции, квадратичной функции, степенной функции с целым показателем; использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни, выражать формулами зависимости между величинами; оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на

	характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные; выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы; выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев). У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу,	промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком; оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств; изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин. **4.Начала математического анализа:** оперировать понятиями: последовательность, арифметическая и геометрическая прогрессии; оперировать понятиями: бесконечно убывающая геометрическая прогрессия, сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии; задавать последовательности различными способами; использовать свойства последовательностей и прогрессий для решения реальных задач прикладного характера; оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков; использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; оперировать понятиями: первообразная и интеграл,

	аргументировать свою позицию, мнение; проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами; самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений; прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи; выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; структурировать информацию, представлять её в различных формах, иллюстрировать графически; оценивать надёжность информации по самостоятельно сформулированным критериям. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно,	понимать геометрический и физический смысл интеграла; находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл по формуле Ньютона-Лейбница; решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа **5.Множества и логика:** оперировать понятиями: множество, операции над множествами; использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов; оперировать понятиями: определение, теорема, следствие, доказательство

	точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат; в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения; представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации и особенностей аудитории. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий: составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учётом новой информации. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля как часть регулятивных универсальных учебных действий: владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при	

	решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей; оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретённому опыту	

2. Структура и содержание учебного предмета Математика

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**231**
в т.ч.	
Самостоятельная работа	18
теоретическое обучение	138
практические занятия	39
СРКЗ	24
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	7
практические занятия	4
Консультации	**4**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**8**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	2	3	4	
Раздел 1 Повторение курса математики основной школы Расширение понятия о числе		**18**		
Тема 1.1 Числа и вычисления. Тема 1.2 Процентные вычисления Тема 1.3 Уравнения и неравенства Тема 1.4 Системы уравнений и неравенств Тема 1.5 Комплексные числа. Тема 1.6 Действия над комплексными числами	**Теоретическое обучение** **1. Числа и вычисления**. Действительные числа. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	2. Процентные вычисления. Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты	2		
	3. Уравнения и неравенства. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.	2		
	4. Системы уравнений и неравенств. Способы решения систем линейных уравнений. Системы нелинейных уравнений. Системы неравенств.	2		
	5.Комплексные числа. Алгебраическая форма комплексного числа. Графическое изображение комплексных чисел	2		
	6.Действия над комплексными числами. Действия над комплексными числами в алгебраической форме. Решение квадратных уравнений с отрицательным дискриминантом.	2		
	Практическое обучение **Практическая работа №1**Вычисление и преобразование. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	2		

	Практическая работа №2 Решение уравнений, неравенств и системуравнений и неравенств.	2		
	Практическая работа №3 Действия над комплексными числами в алгебраической форме.	2		
Раздел 2 **Корни, степени и логарифмы**		**16**		
Тема 2.1 **Степени и корни** **Тема 2.2** **Корень n-ой степени** **Тема 2.3** **Логарифмы и их свойства** **Тема 2.4** **Логарифмирование и потенцирование** **Тема 2.5** **Формула перехода к новому основанию**	**Теоретическое обучение** **7. Степени и корни** Степень с рациональным показателем. Свойства степеней. Преобразования степенных выражений.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	8.Корень n-ой степени. Действия с арифметическими корнями натуральной степени. Преобразование степенных, иррациональных выражений.	2		
	9.Логарифмы и их свойства. Десятичные и натуральные логарифмы. Число е.	2		
	10. Логарифмирование и потенцирование. Основное логарифмическое тождество. Логарифмирование и потенцирование**.**	2		
	11.Формула перехода к новому основанию. Преобразование логарифмических выражений.	2		
	Практическое обучение **Практическая работа №4** Степень с рациональным показателем. Корень n-ой степени.	2		
	Практическая работа №5 Логарифмы и их свойства.	2		
	Практическая работа №6 Преобразование логарифмических выражений.	2		
Раздел 3 **Степенная, показательная, логарифмическая функции**		**20**		

Тема 3.1 Функции и графики Тема 3.2 Свойства функции. Тема 3.3 Преобразования графиков Тема 3.4 Степенная функция Тема 3.5 Показательная функция Тема 3.6 Логарифмическая функция	**Теоретическое обучение** **12.Функции и графики.** Построение графиков функций. Область определения и множество значений.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	13.Свойства функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке.	2		
	14.Преобразования графиков. Сдвиг, параллельный перенос, растяжение графиков функции вдоль осей координат.	2		
	15.Степенная функция. Свойства и графики степенной функции.	2		
	16.Показательная функция. Показательная функция, свойства и графики.	2		
	17.Логарифмическая функция. Логарифмическая функция, свойства и графики.	2		
	Практическое обучение **Практическая работа №7**Функции, их свойства и графики.	2		
	Практическая работа №8Преобразования графиков функций.	2		
	Практическая работа №9Показательная функция.	2		
	Практическая работа №10 Логарифмическая функция	2		
Раздел 4 Уравнения и неравенства		**18**		
Тема 4.1 Иррациональные уравнения Тема 4.2 Показательные уравнения и неравенства Тема 4.3	**Теоретическое обучение** **18. Иррациональные уравнения.** Иррациональные уравнения, неравенства, системы уравнений. Методы их решения **.**	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	19.Показательные уравнения и неравенства. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств.	2		

Решение систем показательных уравнений **Тема 4.4** **Логарифмические уравнения и неравенства** **Тема 4.5** **Решение систем логарифмических уравнений** **Тема 4.6** **Логарифмы в природе и технике**	**20.Решение систем показательных уравнений.**	2		
	21.Логарифмические уравнения и неравенства. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	2		
	22.Решение систем логарифмических уравнений	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **23.Применение логарифма.** Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	2		
	Практическое обучение **Практическая работа № 11** Иррациональные уравнения и системы уравнений.	2		
	Практическая работа №12 Показательные уравнения, неравенства.	2		
	Практическая работа № 13 Логарифмические уравнения, неравенства.	2		
Раздел 5 **Основы тригонометрии**		**32**		
Тема 5.1 **Определение тригонометрических функций** **Тема 5.2** **Основные тригонометрические тождества** **Тема 5.3** **Формулы сложения, удвоения** **Тема 5.4** **Тригонометрические функции** **Тема 5.5**	**Теоретическое обучение** **24. Определение тригонометрических функций** Радианная и градусная мера угла.Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	25.Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения	2		
	26. Формулы сложения, удвоения. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.	2		
	27.Тригонометрические функции Тригонометрические функции, свойства и графики: y = cosx, y = sin x, y = tg x, y = ctg x.Преобразование графиков тригонометрических функций	2		
	28. Обратные тригонометрические функции	2		

Обратные тригонометрические функции **Тема 5.6** **Тригонометрические функции в профессии** **Тема 5.7** **Тригонометрические уравнения** cos x = a, sin x = a. **Тема 5.8** **Тригонометрические уравнения** tgx = a, ctgx = a **Тема 5.9** **Способы решения тригонометрических уравнений** **Тема 5.10** **Простейшие тригонометрические неравенства**	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** **29. Тригонометрические функции в профессии** Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах	2		
	30.Тригонометрические уравнения Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a.	2		
	31.Тригонометрические уравнения Уравнения tgx = a, ctgx = a	2		
	32. Способы решения тригонометрических уравнений Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные.	2		
	33. Простейшие тригонометрические неравенства	2		
	Практическое обучение **Практическое занятие №14**Основные тригонометрические тождества**.** Формулы приведения.	2		
	Практическое занятие №15 Основные формулы тригонометрии.Формулы сложения, удвоения. Тригонометрические функции половинного угла.	2		
	Практическая работа № 16Преобразования тригонометрических выражений	2		
	Практическая работа № 17 Построение графиков функций Графическая работа: « Графики тригонометрических функций».	2		
	Практическая работа №18 Решение простейших тригонометрических уравнений.	2		
	Практическая работа №19 Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к простейшим.	2		
Раздел 6. Координаты и векторы.		**10**		
Тема 6.1	**Теоретическое обучение** **34. Декартовы координаты в пространстве.**		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,	ОК 01, ОК 02, ОК 03,

Декартовы координаты в пространстве **Тема 6.2** **Векторы в пространстве** **Тема 6.3** **Скалярное произведение векторов**	Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка.	2	ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	35. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам.Координаты вектора	2		
	36. Скалярное произведение векторов. Угол между векторами	2		
	Практическое обучение **Практическое занятие № 20.**Действия над векторами в пространстве**.**	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **Практическое занятие № 21**. Скалярное произведение векторов. Вычисление расстояний на плоскости.	2		
Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве.		**14**		
Тема 7.1 **Геометрия на плоскости** **Тема 7.2** **Аксиомы стереометрии** **Тема 7.3** **Параллельность прямой и плоскости.Параллельность плоскостей.** **Тема 7.4** **Перпендикулярность прямых и плоскостей.** **Тема 7.5**	**Теоретическое обучение** **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** **37**. **Геометрия на плоскости.** Виды плоских фигур и их площадь. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	38. **Аксиомы стереометрии.** Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Аксиомы стереометрии, их следствия. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.	2		
	39.**Параллельность прямой и плоскости**. **Параллельность плоскостей.** Определение. Признак. Параллельные плоскости. Определение. Признак**.**	2		
	40.Перпендикулярность прямых и плоскостей. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Расстояния в пространстве.	2		

Теорема о трех перпендикулярах	**41. Теорема о трех перпендикулярах.** Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями.	2		
	Практическое обучение **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** **Практическая работа № 22.** Параллельность, перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве.	2		
	Практическая работа № 23. Угол между прямой и плоскостью в пространстве. Решение практико-ориентированных задач.	2		
Раздел 8. Начала математического анализа	**2 семестр**	**38**		
Тема 8.1 Последовательности **Тема 8.2 Производная функции** **Тема 8.3 Формулы дифференцирования** **Тема 8.4 Правила дифференцирования** **Тема 8.5 Геометрический смысл производной** **Тема 8.6 Физический смысл производной** **Тема 8.7 Производные тригонометрических функций.**	**Теоретическое обучение** **1. Последовательности.** Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	2. Производная функции. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной.	2		
	3. Формулы дифференцирования.	2		
	4. Правила дифференцирования.	2		
	5. Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции	2		
	6. Физический смысл производной.	2		
	7. Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции.	2		
	8.Исследование функции на монотонность.	2		
	9. Исследование функции на экстремум.	2		

Производная сложной функции **Тема 8.8** **Исследование функции на монотонность** **Тема 8.9** **Исследование функции на экстремум** **Тема 8.10** **Направление выпуклости кривой. Точки перегиба** **Тема 8.11** **Алгоритм исследования функции** **Тема 8.12** **Построение графиков функции с помощью производной** **Тема 8.13** **Наибольшее и наименьшее значения функции** **Тема 8.14** **Производная в практике**	**10.Направление выпуклости кривой. Точки перегиба.**	2		
	11. Алгоритм исследования функции. Примеры построения графика функции с помощью производной.	2		
	12. Построение графиков функции с помощью производной	2		
	13. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. Задачи на максимум и минимум.	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **14. Производная в практике.** Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	2		
	Практическое обучение **Практическая работа № 24.** Нахождение производной функции.	2		
	Практическая работа № 25. Приложения производной.	2		
	Практическая работа № 26. Исследование функции на монотонность, экстремум.	2		
	Практическая работа № 27. Построение графиков функций.	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **Практическая работа № 28.** Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. Решение практико-ориентированных задач.	2		
	Самостоятельная работа Расчетно-графическая работа «Применение производной при решении прикладных задач».	**2**		
	Самостоятельная работа Подготовка исторической справки «Производная»	**2**		
Раздел 9. Интеграл и его применение		**20**		
Тема 9.1	**Теоретическое обучение**	2		

Первообразная. Правила нахождения первообразных **Тема 9.2 Неопределенный интеграл.** **Тема 9.3 Способы интегрирования.** **Тема 9.4 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница** **Тема 9.5 Вычисление интеграла по Формула Ньютона— Лейбница** **Тема 9.6 Геометрические, приложения определенного интеграла.** **Тема 9.7 Физические приложения определенного интеграла.**	**15. Первообразная. Правила нахождения первообразных.** Понятие первообразной. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной.		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	16. Неопределенный интеграл.	2		
	17.Способы интегрирования.	2		
	18. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Формула Ньютона— Лейбница	2		
	19. Вычисление интеграла по Формула Ньютона— Лейбница	2		
	20. Геометрические приложения определенного интеграла	2		
	21.Физические приложения определенного интеграла	2		
	Практическое обучение **Практическая работа № 29** Нахождение первообразной функции.	2		
	Практическая работа №30 Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница.	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **Практическая работа № 31** Вычисление площадей фигур. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	2		
	Самостоятельная работа Создание презентации «Интеграл и его применение».	**2**		
	Самостоятельная работа Выполнение домашней работы «Вычисление площадей фигур с помощью интеграла».	**2**		

Раздел 10. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей		**26**		
Тема 10.1	**Теоретическое обучение** **45.Основные понятия комбинаторики**	2		
Основные понятия комбинаторики **Тема 10.2 Основные понятия теории вероятностей** **Тема 10.3 Основные теоремы вероятностей событий.** **Тема 10.4 Виды случайных величин** **Тема 10.5 Числовые характеристики случайных величин** **Тема 10.6 Элементы математической статистики** **Тема 10.7 Среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия** **Тема 10.8 Первичная обработка**	Комбинаторное правило умножения. Перестановки, размещения, сочетания. Бином Ньютона		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	46. Основные понятия теории вероятностей.Виды событий, вероятность событий. Классическое определение вероятности**.** Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события.	2		
	47.Основные теоремы вероятностей событий. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	2		
	48.Виды случайных величин. Дискретная случайная величина и закон её распределения.	2		
	49. Числовые характеристики случайных величин. Математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение.	2		
	50.Элементы математической статистики. Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма.	2		
	51. Среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия. Работа с таблицами, графиками, диаграммами**.**	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **52. Первичная обработка статистических данных**. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных	2		
	Практическое обучение **Практическая работа №38** Элементы комбинаторики	2		
	Практическая работа №39 Вычисление вероятностей событий.	2		
	Практическая работа №40. Вычисление вероятностей событий.Вероятность в профессиональных задачах.	2		

статистических данных	**Практическая работа №41.** Дискретные случайные величины ичисловые характеристики случайных величин.	2		
	Практическая работа №42. Случайные величины. Элементы математической статистики.	2		
	Самостоятельная работа Создание презентации «Элементы комбинаторики», «История происхождения теории вероятностей».	**2**		
Раздел 11. Уравнения и неравенства		**24**		
Тема 11.1 Равносильность уравнений и неравенств **Тема 11.2 Общие методы решения уравнений** **Тема 11.3 Общие методы решения неравенств** **Тема 11.4 Графический метод решения уравнений и неравенств** **Тема 11.5 Решение уравнений и неравенств, содержащих модуль** **Тема 11.6 Простейшие уравнения и неравенства с параметром** **Тема 11.7 Составление и**	**Теоретическое обучение** **53.Равносильность уравнений и неравенств.** Определения. Основные теоремы равносильных переходах в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители. Общие методы решения уравнений: метод введения новой переменной, функционально-графический метод.	2	ЛР1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	54. Общие методы решения уравнений. Метод введения новой переменной, функционально-графический метод.	2		
	55. Общие методы решения неравенств. Переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод	2		
	56. Графический метод решения уравнений и неравенств.	2		
	57. Решение уравнений и неравенств, содержащих модуль. Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем	2		
	58. Простейшие уравнения и неравенства с параметром.	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **59. Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений**	2		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) **60. Решение текстовых задач профессионального содержания.**	2		
	61. Повторение	1		

решение профессиональных задач с помощью уравнений **Тема 11.8** **Решение текстовых задач**	**Практическое обучение** **Практическая работа №43** Общие методы решения уравнений**,** неравенств. Графический метод решения уравнений, неравенств	**2**		
профессионального содержания **Тема 11.9** **Повторение**				
	Практическая работа №44 Уравнения и неравенства с модулем.	**2**		
	Практическая работа №45 Уравнения и неравенства с параметрами.	**2**		
	Практическая работа №46 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	**1**		
Самостоятельная работа		**18**		
СРКЗ		**24**		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**8**		
Всего		**231**		

3. Условия реализации программы учебного предмета Математика

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- задания для контрольных работ;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Богомолов Н.В. Математика: учебник для СПО/Н.В. Богомолов, П. И. Самойленко.5-е изд., перераб и доп.-М:Юрайт, 2022.-401с

–(Профессиональное образование)

2. Богомолов, Н.В. Практические занятия по математике:учебное пособие для СПО/Н.В. Богомолов.-11-е изд., перераб. и доп.-Москва:Юрайт, 2024.-571с.

- (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Математика

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5	Р1, Т 1.1-1.4 Р2, Т 2.1-2.3 Р3, Т 3.1, Т3.2 Р4, Т 4.1- Т 4.4 Р5, Т 5.1-Т 5.8 Р6, Т 6.1, Т6.2 Р7, Т 7.1- Т 7.3 Р8, Т 8.1 –Т8.4 Р 9, Т 9.1-9.7 Р 10, Т 10.1-Т 10.4 Р11, Т11.1-Т 11.8 Р 12, Т 12.1-Т 12.3 Р13, Т 13.1-Т13.5	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5	Р1, Т 1.1-1.4 Р2, Т 2.1-2.3 Р3, Т 3.1, Т3.2 Р4, Т 4.1- Т 4.4 Р5, Т 5.1-Т 5.8 Р6, Т 6.1, Т6.2 Р7, Т 7.1- Т 7.3 Р8, Т 8.1 –Т8.4 Р 9, Т 9.1-9.7 Р 10, Т 10.1-Т 10.4 Р11, Т11.1-Т 11.8 Р 12, Т 12.1-Т 12.3 Р13, Т 13.1-Т13.5	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант

	демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5	Р1, Т 1.1-1.4 Р2, Т 2.1-2.3 Р3, Т 3.1, Т3.2 Р4, Т 4.1- Т 4.4 Р5, Т 5.1-Т 5.8 Р6, Т 6.1, Т6.2 Р7, Т 7.1- Т 7.3 Р8, Т 8.1 –Т8.4 Р 9, Т 9.1-9.7 Р 10, Т 10.1-Т 10.4 Р11, Т11.1-Т 11.8 Р 12, Т 12.1-Т 12.3 Р13, Т 13.1-Т13.5	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5	Р1, Т 1.1-1.4 Р2, Т 2.1-2.3 Р3, Т 3.1, Т3.2 Р4, Т 4.1- Т 4.4 Р5, Т 5.1-Т 5.8 Р6, Т 6.1, Т6.2 Р7, Т 7.1- Т 7.3 Р8, Т 8.1 –Т8.4 Р 9, Т 9.1-9.7 Р 10, Т 10.1-Т 10.4 Р11, Т11.1-Т 11.8 Р 12, Т 12.1-Т 12.3 Р13, Т 13.1-Т13.5	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5	Р1, Т 1.1-1.4 Р2, Т 2.1-2.3 Р3, Т 3.1, Т3.2 Р4, Т 4.1- Т 4.4 Р5, Т 5.1-Т 5.8 Р6, Т 6.1, Т6.2 Р7, Т 7.1- Т 7.3 Р8, Т 8.1 –Т8.4 Р 9, Т 9.1-9.7 Р 10, Т 10.1-Т 10.4 Р11, Т11.1-Т 11.8 Р 12, Т 12.1-Т 12.3 Р13, Т 13.1-Т13.5	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант

Приложение 1.4

к ОПОП-П по профессии

23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.04 Иностранный язык

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г.Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.04 Иностранный язык

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Васина Л.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Иностранный язык**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	**3**
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	**3**
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**4**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	**5**
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	**14**
2.	**Структура и содержание учебного предмета Иностранный язык**	**24**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	**24**
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Иностранный язык	**25**
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Иностранный язык**	**31**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	**31**
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	**31**
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Иностранный язык**	**33**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Иностранный язык

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Иностранный язык разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569" Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цели иноязычного образования становятся более сложными по структуре, формулируются на ценностном, когнитивном и прагматическом уровнях и соответственно воплощается в личностных, метапредметных и предметных результатах. Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

На прагматическом уровне целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция - развитие коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках; социокультурная/межкультурная компетенция - приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне среднего общего образования, формирование умения представлять свою страну, её культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция - развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;

метапредметная/учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

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

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения иностранного языка у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные результаты, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты** В результате изучения иностранного языка у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации; умение взаимодействовать с социальными	**Предметные результаты** освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Иностранный язык " должны обеспечивать: 1).владение основными видами речевой деятельности: говорение: вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника); создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи; излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания**:	выражением своего отношения без вербальных опор (объём монологического высказывания - 14-15 фраз); устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём -14-15 фраз); аудирование: воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования - до 2,5 минут); смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объёмтекста/текстов для чтения - до 600-800 слов); читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения - до 140 слов); создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания - до 180 слов); заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя

	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (английском) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности	информацию в таблице, письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём - до 180 слов); владеть фонетическими навыками: различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 150 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста; владеть орфографическими навыками: правильно писать изученные слова; владеть пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь; пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера; распознавать в устной речи и письменном тексте 1500 лексических единиц (слов, фразовых глаголов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1400 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в английском языке нормы лексической сочетаемости; распознавать и употреблять в устной и письменной речи: родственные слова, образованные с использованием аффиксации: глаголы при помощи префиксов dis-, mis-, re-, over-, under- и суффиксов -ise/-ize, -en; имена существительные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- и суффиксов -ance//-ence, -er/-or, -ing, -ist, -ity, -ment, -ness, -sion/-tion, -ship; имена прилагательные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir-, inter-, non-, post-, pre- и

	технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	суффиксов -able/-ible, -al, -ed, -ese, -ful, -ian/ -an, -ical, -ing, -ish, -ive, -less, -ly, -ous, -y; наречия при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- и суффикса -ly; числительные при помощи суффиксов -teen, -ty, -th; с использованием словосложения: сложные существительные путём соединения основ существительных (football); сложные существительные путём соединения основы прилагательного с основой существительного (bluebell); сложные существительные путём соединения основ существительных с предлогом (father-in-law); сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного/числительного с основой существительного с добавлением суффикса -ed (blue-eyed, eight-legged); сложные прилагательные путём соединения наречия с основой причастия II (well-behaved); сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного с основой причастия I (nice-looking); с использованием конверсии: образование имён существительных от неопределённых форм глаголов (to run - a run); имён существительных от прилагательных (rich people - the rich); глаголов от имён существительных (a hand - to hand); глаголов от имён прилагательных (cool - to cool); распознавать и употреблять в устной и письменной речи имена прилагательные на -ed и -ing (excited - exciting); распознавать и употреблять в устной и письменной речи изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова, наиболее частотные фразовые глаголы, сокращения и аббревиатуры; распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания; знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений английского языка; распознавать и употреблять в устной и письменной речи: предложения, в том числе с

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** В результате изучения иностранного языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений изучаемого иностранного языка; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (английского) языка; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать	несколькими обстоятельствами, следующими в определённом порядке; предложения с начальным It; предложения с начальным There + to be; предложения с глагольными конструкциями, содержащими глаголы-связки to be, to look, to seem, to feel; предложения со сложным подлежащим - Complex Subject; предложения со сложным дополнением - Complex Object; сложносочинённые предложения с сочинительными союзами and, but, or; сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how; сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that; сложноподчинённые предложения с союзными словами whoever, whatever, however, whenever; условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0, Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II); все типы вопросительных предложений (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы в Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense); повествовательные, вопросительные и побудительные предложения в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени, согласование времён в рамках сложного предложения; модальные глаголы в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени; предложения с конструкциями as ... as, not so ... as, both ... and ..., either ... or, neither ... nor; предложения с I wish; конструкции с глаголами на -ing: to love/hate doing smth; конструкции с глаголами to stop, to remember, to forget (разница в значении to stop doing smth и to stop to do smth); конструкция It takes me ... to do smth; конструкция used to + инфинитив глагола; конструкции be/get used to smth, be/get used to doing smth; конструкции I prefer, I'd prefer, I'd rather prefer, выражающие предпочтение, а также конструкций I'd rather, You'd better; подлежащее,

	риски и соответствие результатов целям оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (английского) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых	выраженное собирательным существительным (family, police), и его согласование со сказуемым; глаголы (правильные и неправильные) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past/Future Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense, Future-in-the-Past Tense) и наиболее употребительных формах страдательного залога (Present/Past Simple Passive, Present Perfect Passive); конструкция to be going to, формы Future Simple Tense и Present Continuous Tense для выражения будущего действия; модальные глаголы и их эквиваленты (can/be able to, could, must/have to, may, might, should, shall, would, will, need); неличные формы глагола - инфинитив, герундий, причастие (Participle I и Participle II), причастия в функции определения (Participle I - a playing child, Participle II - a written text); определённый, неопределённый и нулевой артикли; имена существительные во множественном числе, образованных по правилу, и исключения; неисчисляемые имена существительные, имеющие форму только множественного числа; притяжательный падеж имён существительных; имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, и исключения; порядок следования нескольких прилагательных (мнение - размер - возраст -цвет - происхождение); слова, выражающие количество (many/much, little/a little, few/a few, a lot of); личные местоимения в именительном и объектном падежах, притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме), возвратные, указательные, вопросительные местоимения; неопределённые местоимения и их производные, отрицательные местоимения попе, по и производные последнего (nobody, nothing, и другие); количественные и порядковые числительные; предлоги

	условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, в том числе на иностранном (английском) языке, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты на иностранном (английском) языке в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (текст, таблица, схема, диаграмма и другие); оценивать достоверность информации, её соответствие морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований	места, времени, направления, предлоги, употребляемые с глаголами в страдательном залоге; владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и её культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре, соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приёмы переработки информации: при говорении - переспрос, при говорении и письме - описание/перифраз/толкование, при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; владеть метапредметными умениями, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком; сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на английском языке и

	эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия на иностранном (английском) языке, аргументированно вести диалог и полилог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;	применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет.

	оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как часть регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (английском) языке выполняемой коммуникативной задаче; вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. Структура и содержание учебного предмета Иностранный язык

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Объем образовательной программы	**117**
Практические занятия	**117**
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	2	3		4
	Основное содержание			
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		**102**		
Тема 1.1 Семья. Взаимоотношения. Друзья.	**Основное содержание**	***12***		
	Фонетика: правила чтения. Звуки. Транскрипция. Лексика: Лексика: национальности, профессии; числительные; члены семьи внешность человека; личные качества человека, текст “ Getting in touch ”. Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; глаголы to be, to have, to do степени сравнения прилагательных сравнительные обороты than, as…as, not so … as; местоимения личные, притяжательные, указательные		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия:	***10***		
	1. Основные особенности английского произношения. 2. Личные, притяжательные и указательные местоимения. 3. Имена существительные в единственном числе и во множественном числе. Исключения из правила. 4. Имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях. Исключения из правила 5. Активизация лексических единиц по теме. Чтение текста с пониманием основного содержания “ Getting in touch ”.	*2* *2* *2* *2* *2*		
	6. Контроль монологической речи по теме, тестовый контроль грамматики.	*2*		
Тема 1.2 Мой рабочий день	**Основное содержание**	***12***	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

	Лексика: лексические единицы по теме «Мой рабочий день», текст «Мой рабочий день». Грамматика: предлоги времени; конструкция It takes. The Simple Present Tense,			
	Практические занятия:	***10***		
	1. Опорная лексика по теме Чтение текста с пониманием основного содержания «Мой рабочий день». 2. Особенности употребления числительных в английском языке. 3. Обозначение времени, дат. Предлоги времени. 4. The Present Simple Tense. 5. Конструкция It takes me … to do something;	*2* *2* *2* *2* *2*		
	6. Выполнение тестовых грамматических и лексических заданий.	*2*		
Тема 1.3. Хобби	**Основное содержание**	***12***		
	Лексика: лексические единицы по теме «Хобби», текст « Work and Travel». Предлоги направления Present/Past/Future Continuous Tense. The Present Continuous Tense; глагол с инфинитивом;love/like/enjoy + Infinitive/-ing.		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия:	***10***		
	1. Активизация основных лексических единиц. Предлоги, обозначающие направление. 2. Present/Past/Future Continuous Tense. The Present Continuous and Present Simple. 3. Наречия, выражающие количество (many / much, few / a few, little / a little). 4. Чтение текста с пониманием основного содержания «Work and Travel». 5. Неопределенные, отрицательные местоимения и их производные.	*2* *2* *2* *2* *2*		
	6. Контроль устной речи по теме. Выполнение тестового задания на времена группы Continuous.	*2*		
Тема 1.4 Спорт	**Основное содержание**	***12***		
	Лексика: лексические единицы по теме «Спорт. Здоровье», текст «Sport changes life», «Olympic Games»		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5,*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

	Грамматика: Модальные глаголы и их эквиваленты.		*ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Практические занятия:	*10*		
	1. Активизация ЛЕ по теме. Развитие устной речи по теме. 2. Чтение текста с пониманием основного содержания «Sport changes life ». 3. Развитие умений аудирования Windsurfing. 4. Чтение текста с полным пониманием «Olympic Games». 5. Модальные глаголы и их эквиваленты.	*2* *2* *2* *2* *2*		
	6. Итоговая контрольная работа за 1 семестр	*2*		
Тема 1.5 Место, где я живу	**Основное содержание**	***10***		
	Лексика: лексические единицы по теме «Место, где я живу», текст «My flat (house)» Грамматика: оборот thereis/are, предлоги места и направления; модальные глаголы в этикетных формулах;		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия:	*8*		
	1. Опорная лексика по теме. Чтение текста с пониманием основного содержания «My flat (house)». 2. Конструкция There+ to be. Предлоги места. 3. Основные типы вопросов в английском языке. 4. Present Perfect Continuous, Past Perfect.			
	5. Контроль устной речи по теме.	*2*		
Тема 1.6 СМИ	**Основное содержание**	***12***		
	Лексика: лексические единицы по теме, текст «History of the Media», диалоги по теме, речевой материал для обсуждения Грамматика: страдательный залог во временах Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect.		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия:	***10***		

	1. Ознакомление с НЛЕ. Словообразование. 2. Past Simple and Present Perfect. 3. Чтение текста с пониманием основного содержания «History of the Media». 4. Страдательный залог в формах наиболее используемых времен: Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect. 5. Чтение текста с полным пониманием “Journalists at work”.	*2* *2* *2* *2* *2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	6. Выполнение тестовых лексических и грамматических упражнений.	*2*		
Тема 1.7 **Спасем нашу планету**	**Основное содержание**	***14***		
	Лексика: лексические единицы по теме, тексты “Go green”, «Carbon footprint », Грамматика: способы выражения будущего времени в английском языке, случаи употребления артиклей		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия:	*12*		
	1. Активизация НЛЕ. Безличные предложения. Making the world greener. Выполнение лексических упражнений 2. Различные грамматические средства для выражения будущего времени. 3. Определённый, неопределённый и нулевой артикли 4. Чтение текстов с полным пониманием “Go green”. Дискуссия по теме 5. Чтение с пониманием основного содержания “Carbon footprint”. 6. We can do something to help save our planet. Написание эссе по теме.	*2* *2* *2* *2* *2* *2* *2*		
	7. Выполнение тестовых лексических и грамматических упражнений.	*2*		
Тема 1.8 **Наша жизнь и новые технологии**	**Основное содержание**	***10***		
	Лексика: лексические единицы по теме, статья“ They changed the world ” , текст “What is science good for”.		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5,*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

	Грамматика: инфинитив, сложное дополнение, косвенная речь.		*ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Практические занятия:	*2*		
	1. Ознакомление с новыми лексическими единицами (НЛЕ). 2. Чтение и обсуждение статьи “They changed the world”. 3. Чтение текста с пониманием основного содержания “What is science good for”. 4. Инфинитив. Сложное дополнение. Конструкция used to + инфинитив.	*2* *2* *2* *2*		
	5. Выполнение тестовых лексических и грамматических упражнений.	*2*		
Тема 1.9 Англоговорящие страны	**Основное содержание**	***8***		
	Лексика: страноведческая информация, реалии стран изучаемого языка, тексты о Великобритании и США. Грамматика: артикли с географическими названиями; Герундий и герундиальные конструкции.		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия:	*6*		
	1. Great Britain. London. Работа с речевым материалом “A trip to Britain”. 2. The USA. Географическое положение страны. Населения. Города. Штаты 3. Герундий и Герундиальные конструкции в английском языке.	*2* *2* *2*		
	4. Выполнение тестового задания по страноведению.	*2*		
Прикладной модуль Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		**15**		
Тема 2.1. Понятие о торговой деятельности	**Профессионально-ориентированное содержание**			
	Основное содержание	***8***		
	Лексика: профессионально ориентированная лексика, базовый текст по теме, суффиксы и приставки. Грамматика: Времена группы Simple в Страдательном Залоге.		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01; ОК 02 ОК 04; ОК 09*
	Практические занятия:	*6*		

	1. Ознакомление с новыми лексическими единицами. Словообразование в английском языке. 2. Страдательный залог в английском языке. 3. Чтение базового текста по теме и выполнение лексико-грамматических упражнений.	*2* *2* *2*		
	4. Выполнение тестовых лексических и грамматических упражнений.	***2***		
Тема 2.2 Продовольственные и непродовольственные товары	**Основное содержание**	***7***		*ОК 01; ОК 02 ОК 04; ОК 09*
	Лексика: профессионально ориентированная лексика, базовый текст по теме. Грамматика: конструкции be/get used to smth, be/get used to doing smth, I wish, I'drather, You'dbetter, сослагательное наклонение.			
	Практические занятия:	*6*		
	1. Ознакомление с базовыми терминами по теме Конструкции be/get used to smth, be/get used to doing smth. 2. Чтение базового текста по теме и выполнение лексико-грамматических упражнений. 3. Условные предложения реального и нереального характера. Конструкция I wish. Конструкции I'drather, You'd better.	*2* *2* *2*		
	4. Выполнение тестовых заданий по теме.	***1***		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)				
	Всего:	***117***		

3. Условия реализации программы учебного предмета Иностранный язык

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла.

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

Оборудование учебного кабинета:

- Учебная доска
- Рабочее место преподавателя
- Столы, стулья по количеству обучающихся
- Шкафы
- Учебно-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, плакатов)
- Технические средства обучения (персональный компьютерс лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть).

3.2. Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Смирнова Е.Ю. Английский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций реализующихобразовательные программы среднего профессионального образования/ Е.Ю.Смирнова, Ю.А.Смирнов. – Москва : Просвещение, 2024. – 256 с.

Электронные издания:

1. Даниленко Л.П. Английский язык для экономистов (B1-B2): учебник и практикум для СПО/Л.П. Даниленко.-3-е изд., испр, и доп.-М:Юрайт,2023.-130с-–(Профессиональное образование)

2. Левченко В.В. Английский язык.General English: учебник для СПО/В.В.Левченко, Е.Е. Долгалева, О.В.Мещерякова.-2-е изд., перераб. И доп. –Москва:Юрайт, 2024.-149с. Образовательная платформа «Юрайт» urait.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.
2. Образовательная платформа «Юрайт»urait.ru.
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
6. Онлайн-словари Мультитран». - URL:http://www.multitran.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
8. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – EncyclopædiaBritannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.

9. CambridgeDictionariesOnline. - URL:http://dictionary.cambridge.or (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
10. MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – MacmillanEducationLimited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
11. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com (датаобращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Иностранный язык

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией

	главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией

Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Викторова Л.С./

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.05 Информатика

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Семенова Т.Г. преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Информатика**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета Информатика**	**23**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	23
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Информатика	24
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Информатика**	**29**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	29
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Информатика**	**30**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Информатика

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Информатика разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Основная цель изучения учебного предмета "Информатика" на базовом уровне для уровня среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения информатики у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Планируемые результаты освоения программы по информатике. **Личностные результаты** отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации средствами учебного предмета основных направлений воспитательной деятельности. В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: 1) гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, соблюдение основополагающих норм информационного права и информационной безопасности; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам в виртуальном пространстве;	**Предметные результаты** освоения программы по информатике базового обучающимися будут достигнуты следующие предметные результаты: 1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; 2) умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; 3) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития

	2) патриотического воспитания: ценностное отношение к историческому наследию, достижениям России в науке, искусстве, технологиях, понимание значения информатики как науки в жизни современного общества; 3) духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в сети Интернет; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества; способность воспринимать различные виды искусства, в том числе основанные на использовании информационных технологий; 5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, том числе и за счёт соблюдения требований безопасной эксплуатации средств информационных и коммуникационных технологий; 6) трудового воспитания: готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	компьютерных технологий; 4) владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и материалов, размещённых в сети Интернет; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объём текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); 7) владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления, выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; 8) умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; 9) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах

	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 7) экологического воспитания: осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий; 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития информатики, и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы сформированы **метапредметные результаты**, отраженные в универсальных учебных действиях, а именно - познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. Овладение универсальными познавательными действиями: 1) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в	разработки и функционирования интернет-приложений; 10) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; 11) владение теоретическим аппаратом, позволяющим определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; 12) умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки, определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных, модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); 13) умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей, нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10,

	рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. 2) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,	вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию), сортировку элементов массива; 14) умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы к базам данных (в том числе запросы с вычисляемыми полями), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных, умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); 15) умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать соответствие модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования в наглядном виде; 16) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

	прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 3) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. Овладение универсальными коммуникативными	

	действиями: 1) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и уметь смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения. 2) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: 3) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с	

	учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. 4) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. 5) принятия себя и других: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. Структура и содержание учебного предмета Информатика

2.1. Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	**85**
Лекции	39
Практические занятия	46
Промежуточная аттестация проводится в форме: *зачет с оценкой*	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Информатика

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Введение	Передача информации в системах различной природы. Роль информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. Способы представления данных. Различия в представлении данных, предназначенных для хранения и обработки в автоматизированных компьютерных системах и предназначенных для восприятия человеком. Структурирование данных. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Информационное взаимодействие в системе, управление. Разомкнутые и замкнутые системы управления. Математическое и компьютерное моделирование систем управления.		*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Раздел 1. Математические основы информатики				
Тема 1.1 Информация, данные и знания.	**Теоретическое обучение** Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Подходы к измерению информации. Сущность объёмного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт. Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения.	2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04

	Кодирование текстовой информации, сжатие данных.			
Тема 1.2 Информационные процессы. Передача информации	**Теоретическое обучение** Источник, приёмник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объём памяти. Дискретизация. Обработка информации. Виды обработки информации: получение нового содержания, изменение формы представления информации. Поиск информации. Роль информации и информационных процессов в окружающем мире.	2		
Тема 1.3 Системы счисления	**Практические занятия** Кодирование текстовой информации, сжатие данных. Дискретное представление звуковых данных и графической информации.	2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь. Системы счисления. Развёрнутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления **Практические занятия** Представление информации в различных системах счисления.	2 2		ОК 02 ОК 04

Тема 1.4 Алгебра логики **Тема 1.5 Дискретные объекты**	**Теоретическое обучение** Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами.	2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
	Практические занятия Ориентированные и неориентированные графы, цикл и ациклические графы. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов. Использование деревьев при решении алгоритмических задач.	2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Раздел 2. Алгоритмы и элементы программирования				
Тема 2.1 Алгоритмы и структуры данных	**Теоретическое обучение** **Алгоритмы исследования квадратного уравнения с целыми и вещественными коэффициентами.** Алгоритмы определения экстремумов квадратичной функции на отрезке. **Алгоритмы анализа и преобразования записей чисел в позиционной системе счисления.** Алгоритм Евклида для определения НОД двух натуральных чисел. Алгоритмы линейной (однопроходной) обработки последовательности чисел.	2	ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8	ОК 02 ОК 04
2 семестр				
Тема 2.2 Языки программирования	**Теоретическое обучение** **Подпрограммы (процедуры, функции).** Параметры подпрограмм. Рекурсивные процедуры и функции Логические переменные. Символьные и строковые переменные. Операции над строками. **Практические занятия**	2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04

	Языки программирования. Запись алгоритмических конструкций и структур.			
Тема 2.3 Разработка программ **Тема 2.4 Элементы теории алгоритмов**	**Практические занятия** Этапы решения задач на компьютере. Разработка линейных программ на языке программирования Pascal. Разработка разветвляющих и циклических программ на языке программирования Pascal.	2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение **Формализация понятия алгоритма.** Машина Тьюринга. Тезис Чёрча–Тьюринга. Задачи анализа алгоритмов.	2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Тема 2.5 Математическое моделирование	**Практические занятия** Проведение вычислительного эксперимента. Построение математических моделей для решения практических задач.	2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Раздел 3. Информационно-коммуникационные технологии и их использования для анализа данных		2		
Тема 3.1 Аппаратное и программное обеспечение	**Теоретическое обучение** **Аппаратное и программное обеспечение**. Аппаратное обеспечение компьютеров. Персональный компьютер. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. **Мобильные цифровые устройства и их роль в коммуникациях.** Встроенные компьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства. **Программное обеспечение (ПО) компьютеров и компьютерных систем.** Классификация программного обеспечения. Многообразие операционных систем, их функции. **Программное обеспечение мобильных устройств.**		*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04

	Инсталляция и деинсталляция программного обеспечения. Системное администрирование. **Техника безопасности и правила работы на компьютере.** Гигиена, эргономика, ресурсосбережение, технологические требования при эксплуатации компьютерного рабочего места. Проектирование автоматизированного рабочего места в соответствии с целями его использования.			
Тема 3.2 Подготовка текстов и демонстрационных материалов	**Практические занятия** Технология создания текстовых документов, редактирование и форматирование. Вставка графических объектов, таблиц, математических формул. Разработка гипертекстового документа с использованием шаблонов.	2 2 2 2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Тема 3.3 Работа с аудиовизуальным и данными	**Практические занятия** Технические средства ввода графических изображений. Группировка и трансформация объектов. Технологии ввода и обработки звуковой и видеоинформации. Разработка простейших чертежей в компьютерной программе КОМПАС-3D.	 2 2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Тема 3.4 Электронные (динамические) таблицы	**Практические занятия** Технология обработки числовой информации. Ввод и редактирование данных. Абсолютные и относительные ссылки. Стандартные функции. Построение и форматирование диаграмм. Фильтрация данных.	 2 2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Тема 3.5 Базы данных	**Теоретическое обучение** Табличные (реляционные) базы данных. Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Запросы к многотабличным базам данных.	 2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
	Практические занятия Проектирование БД. Типы данных. Ключевое поле.	2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04

	Создание БД «Сотрудники фирмы», использованием форм, запросов и отчетов.			
Тема 3.6 Подготовка и выполнение исследовательского проекта Раздел 4. Работа в информационном пространстве	**Практические занятия** Технология выполнения исследовательского проекта. Постановка задачи, выбор методов исследования, составление проекта и плана работ, подготовка исходных данных, проведение исследования, формулировка выводов, подготовка отчета.	2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
		2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
Тема 4.1 Компьютерные сети	**Теоретическое обучение** **Принципы построения компьютерных сетей.** Назначение компьютерной сети. Типы сетей. Аппаратные компоненты компьютерных сетей. Проводные и беспроводные телекоммуникационные каналы. **Сетевые протоколы.** Принципы межсетевого взаимодействия. Сетевые операционные системы. Задачи системного администрирования компьютеров и компьютерных сетей.		*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
	Практические занятия Интернет. Технология WWW. Браузеры. Создание Web-страницы на языке HTML.	2 2	ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8	ОК 02 ОК 04
Тема 4.2 Деятельность в сети Интернет Тема 4.3 Социальная информатика	**Практические занятия** Расширенный поиск информации в сети Интернет. Геолокационные сервисы реального времени.	2 2	*ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8*	ОК 02 ОК 04
	Практические занятия Социальные сети. Государственные электронные сервисы и услуги.	2	ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8	ОК 02 ОК 04
Тема 4.4 Информационная безопасность	**Теоретическое обучение** **Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности АИС.** **Техногенные и экономические угрозы**, связанные с использованием информационно-коммуникационных	2	ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8	ОК 02 ОК 04

	технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. **Правовое обеспечение информационной безопасности.** Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. **Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним**. Антивирусные программы. **Организация личного архива информации**. Резервное копирование. Парольная защита архива.			
	Практические занятия Средства защиты информации в автоматизированных информационных системах (АИС).	2 2 2 2	ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение **Правовые нормы использования компьютерных программ и работы в Интернете.** Законодательство РФ в области программного обеспечения. Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием ИКТ. Правовое обеспечение информационной безопасности.	1	ЛР 1,ЛР 2,ЛР 3, ЛР 4,ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,ЛР 8	ОК 02 ОК 04
	Зачет с оценкой	2		
	Всего	***85***		

3. Условия реализации программы учебного предмета Информатика

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

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

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии:учебник для СПО/М.В. Гаврилов, В.А. Климов.-5-е изд., перераб. идоп.-Москва:Юрайт,2024.-355с. –(Профессиональное образование)
2. Торадзе, Д.Л. Информатика:учебное пособие для СПО/Д.Л. Торадзе.-2-е изд.-Москва:Юрайт, 2024.-158с. – (Профессиональное образование)
3. Демин, А.Ю. Информатика. Лабораторный практикум:учебное пособие для СПО/А.Ю. Демин,В.А. Дорофеев.-Москва:Юрайт, 2024.-147с.- (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Информатика

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15, ПР 16	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Р 2, темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Устный опрос Практические работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Устный опрос Практические работы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии Общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г.Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.06 Физика

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Никитина А.А., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Физика**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета Физика**	**24**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	24
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Физика	25
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Физика**	**39**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	39
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	39
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Физика**	**40**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Физика

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Физика разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569" Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Основными целями изучения физики в общем образовании являются: Формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

Развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;

Формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;

Формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;

Формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

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

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения физики у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты** освоения учебного предмета «Физика» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: 1) **гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с	**Предметные результаты** освоения программы по физике. В процессе изучения курса физики базового уровня обучающийся научится: 1) демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; 2) учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчёта, абсолютно твёрдое тело, идеальный газ, модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел, точечный электрический заряд при решении физических задач; 3) распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твёрдых тел, изменение объёма тел при нагревании (охлаждении), тепловое

	социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; 2) **патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма; ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике; 3) **духовно-нравственного воспитания:** сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; 4) **эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; 5) **трудового воспитания:** интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к	равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах, электризация тел, взаимодействие зарядов; 4) описывать механическое движение, используя физические величины: координата, путь, перемещение, скорость, ускорение, масса тела, сила, импульс тела, кинетическая энергия, потенциальная энергия, механическая работа, механическая мощность; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; 5) описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины: давление газа, температура, средняя кинетическая энергия хаотического движения молекул, среднеквадратичная скорость молекул, количество теплоты, внутренняя энергия, работа газа, коэффициент полезного действия теплового двигателя; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинам; 6) описывать изученные электрические свойства вещества и электрические явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, электрическое поле,

	образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни; 6) **экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Расширение опыта деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике; 7) **ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** освоения программы Физики для среднего общего образования должны отражать: Овладение универсальными познавательными действиями: 1) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; определять цели деятельности, задавать	напряжённость поля, потенциал, разность потенциалов; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; 7) анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправия инерциальных систем отсчёта, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; 8) объяснять основные принципы действия машин, приборов и технических устройств; различать условия их безопасного использования в повседневной жизни; 9) выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений, при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования,

	параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. 2) базовые исследовательские действия: владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки; владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания; владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу	проводить опыт и формулировать выводы; 10) осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; 11) исследовать зависимости между физическими величинами с использованием прямых измерений, при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; 12) соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; 13) решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины; 14) решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с использованием изученных законов, закономерностей и физических явлений;

	её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 3) работа с информацией: владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность информации; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и	15) использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; 16) приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; 17) использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; 18) работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы. 19) демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей, целостность и единство физической картины мира; 20) учитывать границы применения изученных физических моделей: точечный

	этических норм, норм информационной безопасности; создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. Овладение универсальными коммуникативными действиями: 1) общение: осуществлять общение на уроках физики и во внеурочной деятельности; распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 2) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности,	электрический заряд, луч света, точечный источник света, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; 21) распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое, химическое, магнитное действия тока, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света, фотоэлектрический эффект (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; 22) описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов, электродвижущая сила, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в

	практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: 1) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи; самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. 2) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и	процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; 23) описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины; 24) анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля–Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного распространения света, законы отражения света, законы преломления света, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада, при этом различать словесную формулировку закона, его

	мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. 3) принятие себя и других: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку.	математическое выражение и условия (границы, области) применимости; 24) определять направление вектора индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца; 25) строить и описывать изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой; 26) выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений: при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; 27) осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; 28) исследовать зависимости физических величин с использованием прямых измерений: при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; 29) соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; 30) решать расчётные задачи с явно

		заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины; 31) решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с использованием изученных законов, закономерностей и физических явлений; 32) использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; 33) объяснять принципы действия машин, приборов и технических устройств, различать условия их безопасного использования в повседневной жизни; 34) приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, в объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; 35) использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического

		поведения в окружающей среде; 36) работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

2. Структура и содержание учебного предмета Физика

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Обязательная учебная нагрузка, в том числе :	**78**
теоретическое обучение	26
практические занятия (лабораторные)	23
Промежуточная аттестация	**6**
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	
	1 семестр			
Раздел 1. Физика и методы научного познания	**Теоретическое обучение**			
	Физика– фундаментальная наука о природе. Научный метод познания мира. Взаимосвязь между физикой и другими естественными науками. Методы научного исследования физических явлений. Погрешности измерения физических величин. Моделирование явлений и процессов природы. Закономерность и случайность. Границы применимости физического закона. Физические теории и принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
	Практические занятия			
Раздел 2. Механика				
Тема 1.	**Теоретическое обучение**			ОК 01, ОК04

Кинематика	**Механическое движение.** Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. **Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение**. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. **Свободное падение**. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	4	
	Практические занятия			
	Практическая работа №2 «Кинематика материальной точки». Практическая работа №3 «Решение задач на равномерное, равнопеременное, равноускоренное движение» Практическая работа №4 «Описание видов движения материальной точки» Практическая работа №5 « Движение тела, брошенного под углом к горизонту»	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	8	ОК 01, ОК04
Тема 2. Динамика	**Теоретическое обучение**			
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. **Второй закон Ньютона** для материальной точки. **Третий закон Ньютона** для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. **Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения).** Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	4	ОК 01, ОК04

	Практические занятия			
	Практическая работа №6 « Решение задач по теме законы Ньютона» Практическая работа №7 «Законы динамики Ньютона» Практическая работа №8 «Движение материальной точки под действием сил: упругости, трения, тяжести» Практическая работа №9 «Движение тел под действием нескольких сил»	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	4	ОК 01, ОК04
Тема 3. Законы сохранения	**Теоретическое обучение**			
	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. **Кинетическая энергия материальной точки.** Теорема об изменении кинетической энергии. **Потенциальная энергия.** Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. **Потенциальные и непотенциальные силы.** Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
	Практические занятия			ОК 01, ОК04

	Практическая работа №10 «Решение задач по теме законы сохранения» Практическая работа №11 «Закон сохранения импульса» Практическая работа №12 «Законы сохранения энергии» Практическая работа №13 «Законы сохранения в механике»	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	8	
Раздел 3. Молекулярная физика. Термодинамика				
Тема 2.1. Основы МКТ	**Теоретическое обучение**			
	Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. **Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия.** **Модель идеального газа.** Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. **Газовые законы.** Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04
	Практические занятия Практическая работа №14 «Проверка уравнения состояния газа». Практическая работа №15 «Основное положение МКТ». Практическая работа №16 «Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04

	Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.			
Тема 2.2. Основы термодинамики	**Теоретическое обучение**			
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. **Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение.** Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. **Первый закон термодинамики.** Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. **Второй закон термодинамики**. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04
	Практические занятия			
	Практическая работа №17 «Исследование изопроцессов. Первый закон термодинамики». Практическая работа №18 «Определение КПД тепловых двигателей» Практическая работа № 19 «Измерение удельной теплоёмкости». Практическая работа №20 «Графическое решение газовых законов»	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	8	ОК 01, ОК04
	Консультация		2	
	Экзамен		4	

2 семестр				
Тема 3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Теоретическое обучение**			
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. **Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела.** Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	4	ОК 01, ОК04
	Практические занятия Практическая работа №1 «Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.»	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
Раздел 4. Электродинамика				
Тема 1. Электростатика	**Теоретическое обучение**			
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. **Закон сохранения электрического заряда.** **Взаимодействие зарядов. Закон Кулона.** Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. **Работа сил электростатического поля. Потенциал.** Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	8	ОК 01, ОК04

	Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.			
	Практические занятия Практическая работа №2 «Свойство электрических зарядов. Закон Кулона.» Практическая работа №3 «Исследование свойства электрических зарядов».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	4	ОК 01, ОК04
Тема 2. Постоянный электрический ток. Токи в разных средах	**Теоретическое обучение**			
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. **Напряжение. Закон Ома для участка цепи.** Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. **Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников.** Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. **Полупроводники. Собственная и примесная проводимость** полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. **Электролитическая диссоциация. Электролиз.** Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	10	ОК 01, ОК04

	Практические занятия Практическая работа №4 «Исследование последовательного и параллельного соединения проводников.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
Раздел 4. Электродинамика				
Тема 1 Магнитное поле. Электромагнитная индукция.	**Теоретическое обучение**			
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. **Магнитное поле.** Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. **Опыт Эрстеда.** Взаимодействие проводников с током. **Сила Ампера, её модуль и направление.** **Сила Лоренца**, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04

	Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. **Электромагнитное поле.**			
	Практические занятия Практическая работа №5 «Электрический ток в различных средах».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
Раздел 5. Колебания и волны				
Тема 1 Механические и электромагнитные колебания	**Теоретическое обучение**			
	Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. **Колебательный контур.** Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. **Переменный ток.** Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. **Трансформатор.** Производство, передача и потребление электрической энергии.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04
	Практические занятия Лабораторная работа № 6 «Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины нити».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04

Тема 2 **Механические и** **электромагнитные волны.**	**Теоретическое обучение**			
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. **Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука.** **Электромагнитные волны.** Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B, v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04
	Практические занятия Практическая работа №7 «Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединённых конденсатора, катушки и резистора».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
Тема 3.	**Теоретическое обучение**			

Оптика	**Геометрическая оптика.** Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. **Преломление света.** Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. **Волновая оптика. Интерференция света.** Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04
	Теоретическое обучение			
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
Раздел 7. Квантовая оптика				
Тема 1	**Теоретическое обучение**			

Элементы квантовой оптики	**Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой.** Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. **Опыты А.Г. Столетова**. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. Химическое действие света.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	4	
	Практическое занятие Практическая работа №9 «Изучение явления фотоэффекта».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
Тема 2 Строение атома	**Теоретическое обучение**			
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию, а **-частиц.** Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
	Практическое занятие Практическая работа № 10 «Природа света. Фотометрия ».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04

Тема 3 **Атомное ядро**	**Теоретическое обучение**			
	Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. **Открытие протона и нейтрона**. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	4	
	Практическое занятие Практическая работа №11 «Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)».	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	2	ОК 01, ОК04
Раздел 8. **Элементы астрономии и астрофизики.**	**Теоретическое обучение**			
	Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. **Солнечная система.** Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс - светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса - светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд.	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	6	ОК 01, ОК04

	Млечный Путь - наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии. Ученические наблюдения. Наблюдения невооружённым глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звёзды. Наблюдения в телескоп Луны, планет, Млечного Пути.			
	Практическое занятие Практическая работа №12 «Работа с картой звездного неба»	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	1	ОК 01, ОК04
	Дифференцированный зачет		**6**	
	Всего		**78**	

3. Условия реализации программы учебного предмета Физика

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Кравченко, Н.Ю. Физика: учебник и практикум для СПО/Н.Ю. Кравченко.-М:Юрайт, 2024.-322с (Профессиональное образование)
2. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
3. Родионов, В.Н. Физика: учебное пособие для СПО/В.Н. Родионов.-2-е изд, испр. и доп.-Москва: Юрайт, 2023.-265с. (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Физика

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13-ПР 36	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Тестирование, Практические работы Доклады Презентации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13-ПР 36	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Тестирование, Практические работы Доклады Презентации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии химических технологий и фармацевтики

Председатель ПЦК _____/В.А. Павлова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.07 Химия

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Архипова С.Ю., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Химия**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**4**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета Химия**	**21**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	21
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Химия	23
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Химия**	**29**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	29
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Химия**	**30**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Химия

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Химия разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета «Химия»:

формировать у обучающихся системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

формировать и развивать представления о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

развивать умения и способы деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

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

В результате изучения химии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты** освоения предмета «Химия» отражают сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся по реализации принятых в обществе ценностей, в том числе в части: 1) гражданского воспитания: осознания обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку; представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе; готовности к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов; способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности;	**Предметные результаты** освоения курса «Органическая химия» отражают: 1.1 сформированность представлений о химической составляющей естественно-научной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 1.2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, молекула, валентность, электроотрицательность, химическая связь, структурная формула (развёрнутая и сокращённая), моль, молярная масса, молярный объём, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород и азотсодержащие соединения, мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения); 1.3 теории и законы (теория строения органических веществ

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	2) патриотического воспитания: ценностного отношения к историческому и научному наследию отечественной химии; уважения к процессу творчества в области теории и практического применения химии, осознания того, что достижения науки есть результат длительных наблюдений, кропотливых экспериментальных поисков, постоянного труда учёных и практиков; интереса и познавательных мотивов в получении и последующем анализе информации о передовых достижениях современной отечественной химии; 3) духовно-нравственного воспитания: нравственного сознания, этического поведения; способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и осознание последствий этих поступков; 4) формирования культуры здоровья: понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности; понимания ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;	А.М. Бутлерова, закон сохранения массы веществ); 1.4 закономерности, символический язык химии; 1.5 мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших органических веществ в быту и практической деятельности человека; 1.6 сформированность умений выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании состава, строения и превращений органических соединений; 1.7 сформированность умений использовать химическую символику для составления молекулярных и структурных (развёрнутой, сокращённой) формул органических веществ и уравнений химических реакций, изготавливать модели молекул органических веществ для иллюстрации их химического и пространственного строения; 1.8 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных органических веществ по их составу и строению к определённому классу/группе соединений (углеводороды, кислород и азотсодержащие соединения, высокомолекулярные соединения), давать им названия по систематической номенклатуре (IUPAC), а также приводить тривиальные названия отдельных органических веществ (этилен, пропилен, ацетилен, этиленгликоль, глицерин, фенол, формальдегид, ацетальдегид, муравьиная кислота, уксусная кислота, олеиновая кислота, стеариновая кислота, глюкоза, фруктоза, крахмал, целлюлоза, глицин); 1.9 сформированность умения определять виды химической связи в органических соединениях (одинарные и кратные); 1.10 сформированность умения применять положения теории строения органических веществ А.М. Бутлерова для объяснения зависимости свойств веществ от их состава и

	осознания последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения); 5) трудового воспитания: коммуникативной компетентности в учебно-исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности; установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности (в рамках своего класса, школы); интереса к практическому изучению профессий различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний по химии; уважения к труду, людям труда и результатам трудовой деятельности; готовности к осознанному выбору индивидуальной траектории образования, будущей профессии и реализации собственных жизненных планов с учётом личностных интересов, способностей к химии, интересов и потребностей общества; 6) экологического воспитания: экологически целесообразного отношения к природе, как источнику существования жизни на Земле; понимания глобального характера экологических проблем, влияния экономических процессов на состояние природной и социальной среды; осознания необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования; активного неприятия действий, приносящих вред окружающей природной среде, умения прогнозировать неблагоприятные экологические	строения; закон сохранения массы веществ; 1.11 сформированность умений характеризовать состав, строение, физические и химические свойства типичных представителей различных классов органических веществ (метан, этан, этилен, пропилен, ацетилен, бутадиен-1,3, метилбутадиен-1,3, бензол, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, фенол, ацетальдегид, муравьиная и уксусная кислоты, глюкоза, крахмал, целлюлоза, аминоуксусная кислота), иллюстрировать генетическую связь между ними уравнениями соответствующих химических реакций с использованием структурных формул; 1.12 сформированность умения характеризовать источники углеводородного сырья (нефть, природный газ, уголь), способы их переработки и практическое применение продуктов переработки; 1.13 сформированность умений проводить вычисления по химическим уравнениям (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции); 1.14 сформированность умений владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в химии при изучении веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование), использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; 1.15 сформированность умений соблюдать правила пользования химической посудой и лабораторным оборудованием, а также правила обращения с веществами в соответствии с инструкциями по выполнению лабораторных химических опытов; 1.16 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических

	последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; наличия развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии; 7) ценности научного познания: сформированное мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; понимания специфики химии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы и человека, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; убеждённости в особой значимости химии для современной цивилизации: в её гуманистической направленности и важной роли в создании новой базы материальной культуры, решении глобальных проблем устойчивого развития человечества - сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, в развитии медицины, обеспечении условий успешного труда и экологически комфортной жизни каждого члена общества; естественно-научной грамотности: понимания сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения	веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции органических веществ, денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков) в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием, представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; 1.17 сформированность умений критически анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средства массовой информации, Интернет и других); 1.18 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых органических веществ, понимая смысл показателя ПДК (предельно допустимой концентрации), пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека; 1.19 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; 1.20 для слепых и слабовидящих обучающихся: умение использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул. П**редметные результат**ы освоения курса «Общая и неорганическая химия» отражают: 2.1 сформированность представлений о химической составляющей естественно-научной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании

	явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умения делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; способности самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; интереса к познанию и исследовательской деятельности; готовности и способности к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по химии в соответствии с жизненными потребностями; интереса к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности. **Метапредметные результаты** отражают овладение универсальными учебными познавательными, коммуникативными и регулятивными действиями. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 1) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, всесторонне её рассматривать; определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями; использовать при освоении знаний приёмы логического мышления - выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений; выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;	мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 2.2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, изотоп, s-, p-, cl- электронные орбитали атомов, ион, молекула, моль, молярный объём, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), кристаллическая решётка, типы химических реакций, раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие); 2.3 теории и законы (теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях), закономерности, символический язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека; 2.4 сформированность умений выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании неорганических веществ и их превращений; 2.5 сформированность умений использовать химическую символику для составления формул веществ и уравнений химических реакций, систематическую номенклатуру (ШРАС) и тривиальные названия отдельных неорганических веществ (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашёная известь,

	устанавливать причинно-следственные связи между изучаемыми явлениями; строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; применять в процессе познания, используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления - химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции - при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций. 2) базовые исследовательские действия: владеть основами методов научного познания веществ и химических реакций; формулировать цели и задачи исследования, использовать поставленные и самостоятельно сформулированные вопросы в качестве инструмента познания и основы для формирования гипотезы по проверке правильности высказываемых суждений; владеть навыками самостоятельного планирования и проведения ученических экспериментов, совершенствовать умения наблюдать за ходом процесса, самостоятельно прогнозировать его результат, формулировать обобщения и выводы относительно достоверности результатов исследования, составлять обоснованный отчёт о проделанной работе; приобретать опыт ученической исследовательской и проектной деятельности, проявлять способность и	негашёная известь, питьевая сода, пирит и другие); 2.6 сформированность умений определять валентность и степень окисления химических элементов в соединениях различного состава, вид химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) в соединениях, тип кристаллической решётки конкретного вещества (атомная, молекулярная, ионная, металлическая), характер среды в водных растворах неорганических соединений; 2.7 сформированность умений устанавливать принадлежность неорганических веществ по их составу к определённому классу/группе соединений (простые вещества - металлы и неметаллы, оксиды, основания, кислоты, амфотерные гидроксиды, соли); 2.8 сформированность умений раскрывать смысл периодического закона Д.И. Менделеева и демонстрировать его систематизирующую, объяснительную и прогностическую функции; 2.9 сформированность умений характеризовать электронное строение атомов химических элементов 1-4 периодов Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева, используя понятия **«S-,** p-, d-электронные орбитали», «энергетические уровни», объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и их соединений по периодам и группам Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева; 2.10 сформированность умений характеризовать (описывать) общие химические свойства неорганических веществ различных классов, подтверждать существование генетической связи между неорганическими веществами с помощью уравнений соответствующих химических реакций; 2.11 сформированность умения классифицировать химические реакции по различным признакам (числу и составу реагирующих веществ, тепловому

	готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. 3) работа с информацией: ориентироваться в различных источниках информации (научно-популярная литература химического содержания, справочные пособия, ресурсы Интернета), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость; формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе информации, необходимой для выполнения учебных задач определённого типа; приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий и различных поисковых систем; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другие); использовать научный язык в качестве средства при работе с химической информацией: применять межпредметные (физические и математические) знаки и символы, формулы, аббревиатуры, номенклатуру; использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: задавать вопросы по существу обсуждаемой темы в ходе диалога и/или дискуссии, высказывать идеи, формулировать свои предложения относительно выполнения предложенной задачи;	эффекту реакции, изменению степеней окисления элементов, обратимости реакции, участию катализатора); 2.12 сформированность умений составлять уравнения реакций различных типов, полные и сокращённые уравнения реакций ионного обмена, учитывая условия, при которых эти реакции идут до конца; 2.13 сформированность умений проводить реакции, подтверждающие качественный состав различных неорганических веществ, распознавать опытным путём ионы, присутствующие в водных растворах неорганических веществ; 2.14 сформированность умений раскрывать сущность окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; 2.15 сформированность умений объяснять зависимость скорости химической реакции от различных факторов; характер смещения химического равновесия в зависимости от внешнего воздействия (принцип Ле Шателье); 2.16 сформированность умений характеризовать химические процессы, лежащие в основе промышленного получения серной кислоты, аммиака, а также сформированность представлений об общих научных принципах и экологических проблемах химического производства; 2.17 сформированность умений проводить вычисления с использованием понятия «массовая доля вещества в растворе», объёмных отношений газов при химических реакциях, массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, теплового эффекта реакции на основе законов сохранения массы веществ, превращения и сохранения энергии; 2.18 сформированность умений соблюдать правила

	выступать с презентацией результатов познавательной деятельности, полученных самостоятельно или совместно со сверстниками при выполнении химического эксперимента, практической работы по исследованию свойств изучаемых веществ, реализации учебного проекта и формулировать выводы по результатам проведённых исследований путём согласования позиций в ходе обсуждения и обмена мнениями. Овладение универсальными регулятивными действиями: самостоятельно планировать и осуществлять свою познавательную деятельность, определяя её цели и задачи, контролировать и по мере необходимости корректировать предлагаемый алгоритм действий при выполнении учебных и исследовательских задач, выбирать наиболее эффективный способ их решения с учётом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; осуществлять самоконтроль своей деятельности на основе самоанализа и самооценки. Предметные результаты освоения программы среднего общего образования по химии на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки обучающихся. Они включают специфические для учебного предмета «Химия» научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению нового знания и применению знаний в различных учебных и реальных жизненных ситуациях, связанных с химией. В программе по химии предметные	пользования химической посудой и лабораторным оборудованием, а также правила обращения с веществами в соответствии с инструкциями по выполнению лабораторных химических опытов; 2.19 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, влияние различных факторов на скорость химической реакции, реакции ионного обмена, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония, решение экспериментальных задач по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием, представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; 2.20 сформированность умений критически анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средства массовой коммуникации, Интернет и других); 2.21 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя ПДК, пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека; 2.22 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

	результаты представлены по годам изучения.	2.23 для слепых и слабовидящих обучающихся: умение использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

2. Структура и содержание учебного предмета Химия

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	46
Лекции	44
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	2

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Основное содержание				
Раздел 1. Общая и неорганическая химия				
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии	**1. Основные понятия химии. Основные законы химии. Строение атома.** Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. *s*-, *p*- и *d*-Орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.Атомное ядро. Изотопы.	***2***	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома				
	2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона в развитии науки.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

Тема 1.3. **Строение вещества**	**3. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая).** Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы. Типы кристаллических решёток. Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки **Чистые вещества и смеси. Гомогенные и гетерогенные смеси**. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 1.4 **Химические реакции**				
	4. Химическая реакция. Классификация химических реакций. Закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях **Скорость реакции, её зависимость от различных факторов.** Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия. Принцип Ле Шателье.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 1.5. **Растворы**				
	5. Растворы. Концентрация растворов. Электролитическая диссоциация. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов. Массовая доля растворенного вещества. Электролиты и неэлектролиты. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

	Практические занятие №1. Приготовление растворов заданной концентрации **6. Гидролиз солей. Электролиз** 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. Катод и анод. Восстановление на катоде. Окисление на аноде. Особенности поведения катионов и анионов в электрохимическом ряду напряжений металлов и неметаллов			
Тема 1.6. Классификация неорганических соединений и их свойства	**7. Оксиды. Кислоты и их свойства** Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Основные способы получения кислоты **Практическое занятие №2. Кислоты и их свойства.**	***2***	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
	8. Основания и их свойства Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Основные способы получения оснований **Практическое занятие №3 Основания и их свойства** **9. Соли и их свойства** Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей. **Практическое занятие №4 Соли и их свойства.**	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 1.7.				

Неметаллы.	**10. Неметаллы.** Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Применение важнейших неметаллов и их соединений. **Химические свойства важнейших неметаллов** (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений).	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 1.8. Металлы	11. Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Сплавы металлов Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений.	***2***	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
	12. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Раздел 2. Органическая химия				
Тема 2. 1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений				
	13. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Классификация органических веществ. Классификация реакций в органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

	Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC. Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.			
Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники	14. Алканы: состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан - простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.	***2***	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
	15. Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен - простейшие представители алкенов: физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации), получение и применение. Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3: строение, важнейшие химические свойства (реакция полимеризации). Получение синтетического каучука и резины. 16. Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен - простейший представитель алкинов: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, горения), получение и применение. Арены. Бензол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов. Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. 17. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в	*2* *2* *2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

	быту. Каменный уголь и продукты его переработки.			
Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения				
	18. **Предельные одноатомные спирты**. Метанол и этанол: строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Действие метанола и этанола на организм человека. **Альдегиды.** Формальдегид, ацетальдегид:строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. 19. **Одноосновные предельные карбоновые кислоты.** Муравьиная и уксусная кислоты: строение, физические и химические свойства (свойства, общие для класса кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. **Сложные эфиры** как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров Практическое занятие №10. Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. 20. Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза - простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди(П), окисление аммиачным раствором оксида серебра(1), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические	*2* *2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

	свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом). Практическое занятие №11. Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Действие йода на крахмал			
Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры				
	21. Амины. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств. **Аминокислоты.** Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие со щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств. **Белки** как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Прикладной модуль. Раздел 3. Химия в быту и производственной деятельности человека				
Тема 3.1. Химия в быту и производственной деятельности человека				
	22. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
23. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой				
	Всего:	***46***		

3. Условия реализации программы учебного предмета Химия

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

Оборудование учебного кабинета:

- Ученическая доска
- Посадочные места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- Комплект учебно – наглядных пособий
- Стенд «Периодическая система Д. И. Менделеева»
- Стенд «Таблица растворимости»
- Ряд напряжения металлов
- Пособия по разделу «Генетическая связь между классами неорганических соединений», «Бинарные соединения», «Классы органических соединений»

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Посуда химическая
- Вытяжной шкаф с принудительной вентиляцией
- Весы технические электронные
- Химические реактивы
- Модели молекул органических веществ

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

Никольский А.Б.Химия:учебник и практикум для СПО/А.Б.Никольский, А.В. Суворов.-2-еизд., перераб. и доп.-М:Юрайт, 2022.-507с. –(Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Химия

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7 ПР 1.1 – ПР 1.20, ПР 2.1 – ПР 2.23	Р 1, Темы 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3.	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7 ПР 1.1 – ПР 1.20, ПР 2.1 – ПР 2.23	Р 1, Темы 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3.	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы

	структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7 ПР 1.1 – ПР 1.20, ПР 2.1 – ПР 2.23	Р 1, Темы 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3.	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменение климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умеют прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, могут давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; умеют оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; имеют представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в			

	природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в чрезвычайных ситуациях, соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.			

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии химических технологий и фармацевтики

Председатель ПЦК _____/В.А.Павлова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.08 Биология

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Архипова С.Ю., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Биология**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета Биология**	**23**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	23
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Биология	24
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Биология**	**29**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	29
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Биология**	**30**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Биология

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Биология разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

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

В результате изучения биологии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения биологии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты** освоения учебного предмета «Биология» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов; способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её; умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным	**Предметные результаты** освоения учебного предмета «Биология» должны отражать: 1. сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных- биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач; 2. умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие; вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера; 3. умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии, эволюционная теория

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменение климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	положением; готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительное отношение к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимание значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества; идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; 3)духовно-нравственного воспитания: о сознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями	Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и происхождения культурных растений Н.И. Вавилова), определять границы их применимости к живым системам; законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам; 4. умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов; 5. умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез); строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов,

	народов России; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 5) физического воспитания: понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения); 6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и	действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере; 6. умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; 7. умение решать элементарные генетические задачи на моно- и дигибридное скрещивание, сцепленное наследование, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов; решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания); 8. умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием; 9. умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в

	самообразованию на протяжении всей жизни; 7) экологического воспитания: Экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования; повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы); активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности; 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; понимание специфики биологии как науки,	биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; 10. умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

	осознание её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создания перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни; заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии; понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способность использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению	

	новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями. **Метапредметные результаты** освоения учебного предмета «Биология» включают: значимые для формирования мировоззрения обучающихся междисциплинарные (межпредметные) общенаучные понятия, отражающие целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и других), универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся, способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике. Метапредметные результаты освоения программы среднего общего образования должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 1) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; использовать при освоении знаний приёмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями); определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты	

	деятельности с поставленными целями; использовать биологические понятия для объяснения фактов и явлений живой природы; строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных информационных источниках; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; 2) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть	

	научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; 3) работа с информацией: ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость; формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач; приобретать опыт использованияинформационно-	

	коммуникативных технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое); использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: 4) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи, учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии); распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры; владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения	

	с использованием языковых средств; 5) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: 1) самоорганизация: использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях; выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих; самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и	

	формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; 2)самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; 3)принятия себя и других принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. Структура и содержание учебного предмета Биология

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	**32**
Лекции	**20**
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Биология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Основное содержание				
Раздел 1 Клетка – единица живого				
Тема 1.1. Биологически важные химические соединения.	**Основное содержание**			
	1. Химическая организация клетки. Неорганические вещества – составляющие клетки. Органические вещества клетки: углеводы, липиды, белки, их строение, функции, биологическая роль. АТФ, строение молекулы, биологические функции. **Практическая работа №1** «Изучение и обнаружение органических веществ в тканях растений по приготовленным микропрепаратам, их зарисовка».	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток.	**Основное содержание**			
	2**. Эукариотическая клетка. Строение и функции органоидов эукариотической клетки.** Транспорт веществ через плазматическую мембрану: активный, пассивный. Эндоцитоз (фагоцитоз, пиноцитоз), экзоцитоз. **Практическая работа №2:** «Изучение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам»	*2* *2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**			
	3. Строение хромосом. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК, нахождение в клетке, их строение и функции. Гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. **Матричные процессы в клетке. Биосинтез белка.**	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

	Генетический код и его свойства. Решение элементарных задач по молекулярной биологии			
Раздел 2. Организм: размножение и развитие.				
Тема 2.1. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**			
	4. **Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Типы деления клеток: митоз, мейоз.** Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз - основа полового размножения, его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Мейоз в жизненном цикле организма.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 2.2. Формы размножения организмов.	**Основное содержание**			
	5. **Формы и способы размножения организмов. Бесполое и половое размножение.** Гаметогенез у животных. Образование половых клеток и оплодотворение.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	**Основное содержание**			
	6. Онтогенез -индивидуальное развитие организма. Эмбриональное развитие. Этапы: дробление, гаструляция, органогенез. **Постэмбриональный этапы онтогенеза.** Прямое и непрямое развитие. Влияние среды на развитие организмов, факторы, способные вызывать врожденные уродства. Биологическое старение и смерть.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 2.4. Закономерности наследования признаков.	**Основное содержание**			
	7. Основные понятия и символы генетики. Методы и законы генетики, установленные Г.Менделем. Моногибридное скрещивание. Неполное доминирование. Анализирующее скрещивание. Гипотеза чистоты гамет. **Практическая работа №3: «**Составление схем моногибридного скрещивания. Решение генетических задач»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

Тема 2.5. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**			
	8. Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость. Генотипическая изменчивость: мутационная и комбинативная. Генетика человека. **Практическая работа №4:** «Изучение статистических закономерностей модификационной изменчивости, построение вариационного ряда и вариационной кривой».	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 2.6. Селекция организмов	**Основное содержание**			
	9. Селекция как наука. Методы селекционной работы. Особенности в селекции растений, животных и микроорганизмов. Учение Н.И.Вавилова о центрах происхождения и многообразия культурных растений. Сорт, порода, штамм.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Раздел 3. Теория эволюции.				
Тема 3.1. Развитие эволюциооных представлений.	**Основное содержание**			
	10. Возникновение и развитие эволюционных представлений. К.Линней. Ж.Б.Ламарк. Эволюционное учение Ч.Дарвина. Основные положения теории эволюции Ч. Дарвина. Современная синтетическая теория эволюции (СТЭ).	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 3.2 Микроэволюция. Макроэволюция	**Основное содержание**			
	11. Вид, его критерии. Микроэволюция Макроэволюция. **Практическая работа №5** Выявление приспособлений у организмов к среде обитания, составление таблицы «Приспособленность организмов и ее относительность»	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 3.3 Происхождение и начальные этапы	**Основное содержание**			
	12. Гипотезы и теории развития жизни на Земле. Современная теория возникновения жизни на Земле. Происхождение	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*

развитие жизни на Земле..	многоклеточных организмов. Основные этапы развития жизни на Земле		*8*	
Тема 3.4. Эволюция человека.	**Основное содержание**			
	13. Антропология – наука о человеке. Основные этапы эволюции человека. Положение человека в системе животного мира. Расы человека, их происхождение и единство.	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Раздел 4. Основы экологии				
Тема 4.1. Экологические факторы. Среды жизни	**Основное содержание**			
	14. Экология. Экологические факторы. Среды жизни. Физико-химические особенности сред обитания организмов.Действие экологических факторов на организмы: Закон оптимума, Правило ограничивающего фактора(закон минимума Ю.Либиха), Закон толерантности В.Шелфорда. Основные типы экологических взаимодействий. **Практическая работа №6** «Составление пищевых цепей».	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Прикладной модуль. Раздел 5. Биология в жизни				
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Профессионально-ориентированное содержание**			
	15. Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
Тема 5.2. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Профессионально-ориентированное содержание**			
	16. Антропогенные воздействия на биосферу **Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения.**	*1*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07*
17. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой		1		
	Всего:	***32***		

3. Условия реализации программы учебного предмета Биология

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов)
6. Набор для проведения практических занятий

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Биология:учебник и практикум для СПО/В.Н. Ярыгин и др;под ред. В.Н. Ярыгина.-2-е изд.-М:Юрайт, 2023.-378с.- (Профессиональное образование)
Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
Лапицкая Т.В. Биология. Тесты: учебное пособие для СПО/Т.В. Лапицкая.-М:Юрайт, 2023.-40с. –(Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Биология

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1. Темы 1.1., 1.2 Р 2. Темы 2.1., 2.2. Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р 4. Темы 4.1., 4.2. Р 5. Темы 5.1., 5.2	Устный опрос Тестирование Рефераты
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1. Темы 1.1., 1.2 Р 2. Темы 2.1., 2.2. Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р 4. Темы 4.1., 4.2. Р 5. Темы 5.1., 5.2	Устный опрос Тестирование Рефераты

	соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13-ПР 36	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.-4.4	Тестирование, Практические работы Доклады Презентации
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменение климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умеют прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, могут давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; умеют оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; имеют представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1. Темы 1.1., 1.2 Р 2. Темы 2.1., 2.2. Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р 4. Темы 4.1., 4.2. Р 5. Темы 5.1., 5.2	Устный опрос Тестирование Рефераты

	экстремальных ситуаций; знать порядок действий в чрезвычайных ситуациях, соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.			

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационные технологии

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине

ОУП.09 История

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Федотов Г.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета История

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

2. Структура и содержание учебного предмета История

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета История

3. Условия реализации программы учебного предмета История

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета История

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета История

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета История разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель учебного предмета «История»:

формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения истории у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	К важнейшим **личностным результатам** изучения истории относятся: **1. в сфере гражданского воспитания:** осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную	**Предметные результаты освоения программы по истории** на уровне среднего общего образования должны обеспечивать: 1) понимание значимости России в мировых политических и социально- экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2. в сфере патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3. в сфере духовно-нравственного воспитания:** личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей	СССР (России); 2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI в.; 3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI вв. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с использованием фактического материала, в том числе, используя источники разных типов; 4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; 5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4. в сфере эстетического воспитания**: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; **5. в сфере физического воспитания**: осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в	события истории родного края и истории России в XX - начале XXI вв.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI вв.; 6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; 7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI вв. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; 8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI вв.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием

	исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни; **6. в сфере трудового воспитания**: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7. в сфере экологического воспитания**: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде; **8. в понимании ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики,	ресурсов библиотек, музеев и других); 9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России; 10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; 11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI вв.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров. **Предметные результаты освоения базового учебного курса «История России»:** 1) Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции; 2) Февральская революция 1917 г. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; 3) НЭП. Образование СССР. СССР в годы нэпа.

	основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории; **9. в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся**: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми,	«Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности; 4) Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; 5) СССР в 1945-1991 гг. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. Холодная война и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; 6) Российская Федерация в 1992-2022 гг. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI в. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. **Предметные результаты освоения базового учебного курса «Всеобщая история»:** 1) Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные

	регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения). **Метапредметные результаты** У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: формулировать проблему, вопрос, требующий решения; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: определять познавательную задачу; намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта; владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания; систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);	события, результаты. Власть и общество; 2) Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е гг. Великая депрессия и ее проявления в различных странах. «Новый курс» в США. Германский нацизм. Народный фронт. Политика «умиротворения агрессора». Культурное развитие; 3) Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги; 4) Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу; 5) Послевоенные перемены в мире. Холодная война. Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 г. и его влияние на мировую систему.

	выявлять характерные признаки исторических явлений; раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего; сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; формулировать и обосновывать выводы; соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием; определять новизну и обоснованность полученного результата; представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие); объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет- ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям); рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств; использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм,	

	требований информационной безопасности; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире; участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок; излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте; владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей; планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале; определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды;	

	проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе; оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу. У обучающегося будут сформированы умения в части регулятивных универсальных учебных действий: владение приемами самоорганизации своей учебной и общественной работы: выявлять проблему, задачи, требующие решения; составлять план действий, определять способ решения, последовательно реализовывать намеченный план действий и другие; владение приемами самоконтроля: осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей; принятие себя и других: осознавать свои достижения и слабые стороны в учении, общении, сотрудничестве со сверстниками и людьми старшего поколения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; вносить конструктивные предложения для совместного решения учебных задач, проблем.	

2. Структура и содержание учебного предмета История

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	94
Лекции	94
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2. Тематический план и содержание учебного предмета История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1	**Россия и Мир накануне и в годы Первой мировой войны. Великая российская революция (1917-1922 гг.)**	8		
Тема 1.1 Введение.	**Теоретическое обучение**			
	1. Основные вехи складывания российского государства. От Киевской Руси до эпохи Петра Великого. Деятельность Рюриковичей и первых Романовых в истории Руси и России. **2. Новый период в истории России.** Деятельность Петра Великого и Екатерины Великой. Общий обзор внутренней и внешней политика России в 19 веке. **3. Мир в начале XX века.** Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение.	2 2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.2. Первая мировая война и Российская империя	**Теоретическое обучение**			
	1. Первая мировая война: предпосылки, причины, основные участники планы и цели основных воюющих сторон. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений. **2. Ход Первой мировой войны.** Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. **3. Итоги Первой Мировой войны.** Появление Лиги наций. Распад империй. Рост влияния социализма в мире.	2 2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.3. Великая российская революция (1917-1922 гг.).	**Теоретическое обучение**			
	1. От свержения самодержавия до создания СССР. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция и Гражданская война. **2. Гражданская война и ее последствия.** Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Итоги.	2 2		
Раздел 2	**Межвоенный период (1919-1939гг.). Советский Союз в 1920-1930-е гг.**	12		

Тема 2.1. Международные отношения в 1920-1930-х гг.	**Теоретическое обучение**			
	Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х ггИнициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.2. Образование СССР. Внутренняя политика в 20-30-е годы XX века советского государства.	**Теоретическое обучение**			
	1. Образование СССР. Индустриализация в 20-30-е годы. Предпосылки, причины и значение образования СССР. Индустриализация, коллективизация и культурная революция в СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. «Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	2. Коллективизация сельского хозяйства. Становление колхозного строя. Сопротивление крестьян. Раскулачивание. Проведение коллективизации на территории Чувашии. Создание МТС. Кризис снабжения и введение карточной системы. Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу.	2		
	3. Культурная революция в СССР. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта.	2		
	4. Утверждение тоталитарного режима и культа личности Сталина в СССР. **Конституция СССР 1936г.** Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения.	2		
Тема 2.3.	**Теоретическое обучение**			

Внешняя политика СССР в период между Первой и Второй мировых войн.	**Внешняя политика СССР в 20-30-х гг.**: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 3	**Вторая мировая война (1939-1945 гг.) и Великая Отечественная война (1941-1945 гг.)**	16		
Тема 3.1 Вторая мировая война 1939-1945 гг.	**Теоретическое обучение**			
	1. Причины, основные участники, их цели, ход второй мировой войны. Боевые действия в Европе и Африке. Открытие второго фронта в Европе. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция. **2. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина.** Капитуляция Германии. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. **2. Итоги Второй мировой войны.** Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Создание ООН.	2 2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.2. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.	**Теоретическое обучение**			
	1. Начало Великой Отечественной войны. Причины, участники, цели, планы соотношение сил, причины неудач Красной Армии в первые месяцы войны Меры, принятые советским правительством для отпора врагу. **2. Сражения и военные операции Красной Армии в период Великой Отечественной войны.** Героизм и мужество советских солдат и офицеров. Талант полководцев. Совершенствование военного искусства и военной техники как фактор победы Красной Армии над врагом. **3. Тыл в годы Великой Отечественной войны.** Перестройка экономики на военный лад. «Все для фронта, все для победы!». Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Трудовой подвиг народа.	2 2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	4. Вклад партизан в разгром врага. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. **5. Разгром Германии и Японии. Итоги Великой отечественной войны.** Вклад чувашского народа в победу над врагом. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Значение победы СССР в Великой Отечественной войне. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Изменение политической карты мира.	2 2		
Раздел 4	**Мир во второй половине XX века.**	6		
Тема 4.1. Мир и международные отношения с 1945-1991 гг. Холодная война.	**Теоретическое обучение**			
	1. Понятие холодная война, её причины, участники, цели. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств. **2. Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX века.** Общество потребления. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной Европы. Разделение Чехословакии. Агрессия НАТО против Югославии. Распад Югославии и война на Балканах. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. **3. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX века**: Политическое развитие арабских стран в конце XX века. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур.	2 2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 5. СССР в 1945 – 1991 гг.		**18**		
	Теоретическое обучение			

Тема 5.1. СССР в послевоенный период.	Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида. Национальная политика: появление элементов государственного шовинизма и ксенофобии. Апогей культа личности И.В. Сталина. Место СССР в послевоенном мире. Влияние «холодной войны» на экономику и внешнюю политику СССР.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 5.2. СССР в 50-е – начале 60-х гг. XX века.	**Теоретическое обучение** Политическое и социально-экономическое развитие СССР в этот период**.** Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. Приход к власти Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС. «Оттепель сверху». Реформа государственного аппарата. Экономические реформы 1950-х – 1960-х гг., причины их неудач. Возврат к культу личности. Внешняя политика СССР. Попытки диалога с Западом. Конфликты в социалистическом лагере из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Албания, Китай. Культурная жизнь общества «Оттепель».	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
Тема 5.3. СССР с середины 1960-х – начале 1980-х гг.	**Теоретическое обучение** **1. Брежневский застой.** Неосталинизм. Идеологизапия режима. Теория развитого социализма. Конституция 1977 года. Политическая апатия общества. Экономика ССС. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации экономики: реформы А.Н. Косыгина и их итог. Отставание от стран Запада. **2. Общественно-политическое и социально-экономическое развитие СССР** в период с 1982-1985 гг. Приход к власти Андропова Ю.В. и попытка административного решения кризисных проблем. Война в Афганистане. Духовная жизнь общества в период застоя. Наука, образование, освоение космоса, балет, искусство, музыка, литература, быт, духовные ценности, менталитет, расхождение между лозунгами и обычной жизнью, алкоголизм, апатия.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение			

Тема 5.4 Перестройка в СССР и ее крах 1985-1991. Распад СССР.	**1. Перестройка: понятие, причины, этапы, модели. Реформы в экономике и их итоги.** СССР к 1985 году. Характеристика политической, экономической, социальной и духовной сфер развития советского государства. Международное положение Советского Союза к 1985 году, степень его влияния в мире, союзники и противники. Основные направления во внешней политике. Перестройка: понятие, причины, этапы, модели. Сторонники и противники. Курс на ускорение. Перестройка в экономике. **2. Перестройка в политической и духовной сферах советского государства.** Формированиновых органов управления и государственной власти, институт президентства, формирование многопартийности, гласность, альтернативные выборы в новые органы. Результаты изменений в политической и духовной сферах СССР к концу 1991 г. **3. Перестройка во внешней политике СССР.** Принципы «Нового политического мышления». Разоружение. Сближение с Западом. Падение железного занавеса. Вывод советских войск из Европы, прекращение войны в Афганистане. Развал мировой системы социализма. Итоги изменений во внешней политике СССР к 1991 году. **4. Распад СССР.** Причины, объективные и субъективные факторы распада Советского союза. Внешнеполитический аспект. Этапы распада, прекращение деятельности СССР и последствия распада Советского Союза для населения бывшего СССР, новых независимых государств. События августа 1991 года, провал ГКЧП, отмена статьи 6 Конституции, провал попыток подписания нового союзного договора, 8 декабря 1991 года, отставка Горбачева М.С., образование СНГ. **5. Наш край в период с 1945-1991 год**	2 2 2 2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 6	**Российская Федерация в период с 1992-2022 гг. Современный мир в условиях глобализации**	34		
Тема 6.1.	**Теоретическое обучение**			

Российская экономика на пути к рынку. Развитие России в 1991-1993 гг.	**1. От советской экономической системы к рынку.** «Шоковая терапия». Приватизация. Либерализация. Первые результаты экономических реформ. Финансовый кризис 1998 года и его последствия. Россия в мировой экономике. Сравнительная характеристика с другими государствами, экономические отношения со странами дальнего и ближнего зарубежья. **2. Политическая ситуация в России в начале 90-х годов XX века.** Политический кризис 1993 года. Противостояние Верховного Совета и Президента: причины, ход, итоги.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6.2. Общественно-политическое развитие России в 1994-1999 гг. Конфликт на Северном Кавказе.	**Теоретическое обучение**			
	1. Демонтаж советской системы органов власти. Конституция 1993 года. Российский парламентаризм. Флаг, герб, гимн. Основные события и процессы, проходящие в общественно-политической жизни России в период с 1994-1999 гг. Президентские выборы 1996 года, кризисы власти, **2. Угроза распада РФ, терроризм как новое явление для России**. Военный конфликт на Северном Кавказе. Пути выхода из проблем. Ситуация в Чечне. Роль западных спецслужб в усилении противостояния сторон и нагнетания напряженности на Кавказе и в Закавказье в 90-е годы XX века. Первые крупные теракты в России в 90-е годы XX века. Деятельность бандформирований.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6.3. Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Место России в международных отношениях. Россия в мировых интеграционных процессах.	**Теоретическое обучение**			
	1. От биполярного к многополюсному миру. Региональная и межрегиональная интеграция. Глобальные проблемы человечества в современном мире. Геополитическая характеристика, участие в блоках. Сложность ситуации, в которой оказалась Россия после распада СССР и обретения независимости. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Стратегическое положение в сравнении с периодом времен СССР. **2. Основные задачи, стоящие перед Россией к началу XXI века**. Новые приоритеты, поиск новых партнеров. Интеграция России в западное пространство. Налаживание политических, экономических и культурных отношений с государствами Западной Европы, США, Центральной Азии. Участие в крупных международных организациях, условия вступления в ВТО и МВФ, заключение соглашений и договоров. Статус независимой России в мире к началу XXI века.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия.			
Тема 6.4 Россия и страны СНГ в конце XX - начале XXI века	**Теоретическое обучение**			
	1. Отношения со странами СНГ. Сложности, поиски выхода, складывание нового формата отношений. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру. **2. Государственный переворот на Украине 2014** г. и позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Участие РФ в урегулировании конфликта между Арменией и Азербайджаном.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6.5 Россия и страны Азии в конце XX-начале XXI века.	**Теоретическое обучение**			
	1. Установление дипломатических отношений. Экономическое и политическое сотрудничество, уровень его развития. Сложности и пути их преодоления. Договоры: Китай, Япония, Индия. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества), БРИКС, ЕВРАЗЕС. Деятельность «Большой двадцатки». **2. Дальневосточное и другие направления политики России**. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии и роль РФ в её прекращении.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6.6	**Теоретическое обучение**			

Россия и страны дальнего зарубежья в конце XX начале XXI века.	**1. Россия и США.** Дипломатическое признание США России как нового независимого государства на карте мира. Политические, экономические отношения на данном этапе. Причины противоречий, поиск выхода из конфликтных ситуаций. Новое видение Россией своей политики в отношении США. Участие в блоках. **2. Россия и Страны Западной Европы**: экономические и политические отношения на современном этапе, сложности и поиск решений, участие в блоках. Отношения со странами Балтии. Русский вопрос. Ведение США и его союзниками гибридной войны против России в ответ на СВО и её последствия.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6.7 Политическое и социально-экономическое развитие России в 2000-е гг.	**Теоретическое обучение**			
	1. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. **2. Вхождение Крыма в состав России** и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Начало конституционной реформы (2020 г.). Вхождение в состав РФ новых субъектов: ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областей и включение новых субъектов в социально-экономическую, политическую сферы развития РФ.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение			

Тема 6.8 **Внешняя политика России в 2000-е гг. Борьба с экстремизмом и международным терроризмом в современной России.**	**1. Характеристика основных направлений внешней политики России на современном этапе**. Внешнеполитическая концепция РФ и её задачи. Противодействие России стремлению США к мировому господству и расширению НАТО и приближению этого военно-политического блока к границам России.. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Мир и процессы глобализации в новых условиях. **2. Специальная военная операция (2022).** Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия. Петербургский форум и Валдайские встречи.	2 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6.9 Духовная культура и жизнь России в конце XX - начале XXI века.	**Теоретическое обучение**			
	Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI вв. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Процессы глобализации и массовая культура. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культураПроблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Наш край в 1992-2022 гг.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)				
	Всего	**94**		

3. Условия реализации программы учебного предмета История

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России 1914-1945-Москва: Академия, 2024.-464с.
2. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России.1945г-начало 21в.-Москва: Академия, 2024.-416с.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета История

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР14	Р 1 Тема 1.1, 1.2, Р 3 Тема 3.1, 3.2 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2,3 Р 4 Тема 4.1 Р 5 Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 Р 6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР14	Р 1 Тема 1.1, 1.2, Р 3 Тема 3.1, 3.2 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2,3 Р 4 Тема 4.1 Р 5 Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 Р 6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос

	параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР14	Р 1 Тема 1.1, 1.2, Р 3 Тема 3.1, 3.2 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2,3 Р 4 Тема 4.1 Р 5 Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 Р 6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последств его нарушения.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР14	Р 1 Тема 1.1, 1.2, Р 3 Тема 3.1, 3.2 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2,3 Р 4 Тема 4.1 Р 5 Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 Р 6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии экономика и информационные технологии

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.10 Обществознание

образовательной программы среднего профессионального образования –

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Федотов Г.В. преподаватели Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Обществознание**

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

2. Структура и содержание учебного предмета Обществознание

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Обществознание

3. Условия реализации программы учебного предмета Обществознание

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Обществознание

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Обществознание

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Обществознание разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и плпанируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель учебного предмета «Обществознание»:

воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

развитие интереса обучающихся к освоению социальных и гуманитарных дисциплин.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения обществознания у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

<table>
<tr><th rowspan="2">Код и наименование осваиваемых компетенций</th><th colspan="2">Планируемые результаты освоения учебного предмета</th></tr>
<tr><th>Планируемые личностные, метапредметные результаты</th><th>Планируемые предметные результаты</th></tr>
<tr><td>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</td><td>Личностные результаты
изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:
1) гражданского воспитания:
сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</td><td>Предметные результаты освоения программы 10 класса по обществознанию (базовый уровень).
1. Человек в обществе.
Владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре;
сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки;</td></tr>
</table>

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; 2) **патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России;	об историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры; **2.«Экономическая жизнь общества»** об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах. **3.Духовная культура** Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества». Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-

	достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; 3) **духовно-нравственного воспитания:** **осознание духовных** ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; 4) **эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление проявлять качества творческой личности; 5) **физического воспитания:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании;	технологического развития Российской Федерации, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: общество и его типы, социальный институт, общественный прогресс, деятельность, социальные интересы, глобализация, личность, социализация, истина, мышление, духовная культура, духовные ценности, народная культура, массовая культура, элитарная культура, ценности и идеалы; образование, наука, искусство, религия, мораль, мировоззрение, экономическая система, экономический рост, экономический цикл, ограниченность ресурсов, общественные блага, валовой внутренний продукт, факторы долгосрочного экономического роста; механизмы государственного регулирования экономики, между-народное разделение труда; определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: общество, личность, свобода, культура, экономика, собственность; классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие явления и процессы социальной действительности, в том числе: виды и формы деятельности; формы познания, культуры; виды знания, науки, религий; виды и уровни образования в Российской Федерации; виды налоговых систем, издержек производства, безработицы, финансовых услуг; типы и виды рыночных структур; факторы производства; источники финансирования предприятий. Уметь устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества; материальной и духовной культуры; владеть уровнями и методами научного познания; мышления и деятельности; общественного и индивидуального сознания; чувственного и рационального познания; народной, массовой и элитарной культуры; экономической деятельности и проблем устойчивого развития; макроэкономических показателей и

	активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 6) **трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни; 7) **экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; 8) **ценности научного познания:** сформированность мировоззрения,	качества жизни; спроса и предложения; характеризовать причины и последствия преобразований в духовной, экономической сферах жизни российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства; процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод. Применять знания, полученные при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов

	соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин. саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **В результате изучения обществознания на**	«Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества». Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний об обществе, о его духовной культуре и экономической жизни, о человеке, его познавательной деятельности и творческой активности, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. Использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции, осознания значимости здорового образа жизни, роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества». Формулировать, основываясь на социальных ценностях и приобретенных знаниях о человеке в обществе, духовной культуре, об экономической жизни общества, собственные суждения и аргументы по проблемам влияния социокультурных факторов на формирование личности; противоречивых последствий глобализации; соотношения свободы и необходимости в деятельности человека; значения культурных ценностей и норм в жизни общества, в духовном развитии личности; роли государства в экономике; путей достижения экономического роста; взаимосвязи экономической свободы и социальной ответственности; конкретизировать теоретические положения, в том числе о типах общества; многообразии путей и форм общественного развития; человеке как результате

	уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;	биологической и социокультурной эволюции; многообразии видов деятельности и ее мотивации; этапах социализации; особенностях научного познания в социально-гуманитарных науках; духовных ценностях; субкультуре и контркультуре; диалоге культур; категориях морали; возможностях самовоспитания; особенностях образования и науки в современном обществе; свободе совести; значении поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации; многообразии функций искусства; достижениях современного российского искусства; использовании мер государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; выборе способов рационального экономического поведения людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда, фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами, в том числе находить, анализировать и использовать информацию для принятия ответственных решений по достижению финансовых целей и управлению личными финансами при реализации прав и обязанностей потребителя финансовых услуг с учетом основных способов снижения рисков и правил личной финансовой безопасности. Оценивать социальную информацию по проблемам развития современного общества, общественного и индивидуального сознания, потребностей и интересов личности, научного познания в социально-гуманитарных науках, духовной культуры, экономической жизни общества, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм. Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных

	проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт; уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ,	знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения ценностей, социальных норм, включая нормы морали и права, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании. **4.Социальная сфера**. Владеть знаниями о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи; о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве. Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Социальная сфера», «Политическая

	систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать; значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:	сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право, источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог; определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт; **5.Политическая сфера**. классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политическихидеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и

	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые учебные исследовательские и	гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве. Уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей; **6.Конституция Российской Федерации.** приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов; характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции; **7.Семейное право** характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества;

	социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	правоохранительных органов; отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках. Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование. Применять знания, полученные при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации», для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и

		законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении раз-личных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью; использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений

		несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности. Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки

		социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права. Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

2. Структура и содержание учебного предмета Обществознание

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	64
Лекции	64
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

3. Тематический план и содержание учебного предмета Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1	**Человек в обществе**			
Тема 1.1 Общество как система.	**Теоретическое обучение**	**12**		
	Общество и природа. Человек как биосоциальное существо. Развитие взаимоотношений общества и природы. Общественные потребности. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Тема 1.2. Многообразие путей и форм общественного развития.	**Теоретическое обучение**			
	Пути и формы общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Понятие общественного регресса и его особенностей.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Тема 1.3. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции.	**Теоретическое обучение**			
	Личность и социокультурные факторы. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение			

Тема 1.4. Социализация личности и ее этапы.	Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Тема 1.5. Деятельность и ее структура	**Теоретическое обучение**			
	Понятие деятельности. Многообразие видов деятельности. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Тема 1.6. Познание мира.	**Теоретическое обучение**			
	Понятие познания. Виды познания. Чувственное и рациональное познание Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социальногуманитарных науках. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Общение, его виды и функции**.**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Раздел 2	**Духовная культура**			
Тема2.1 Материальная и духовная культура. Духовная деятельность и ценности.	**Теоретическое обучение**	14		
	1.Понятие культура. Формы и функции культуры. Народная, массовая и элитарная культура.	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	2.Духовные ценности российского общества. Понятие духовная ценность. Причины изменений духовных ценностей в ходе развития человечества. Духовные ценности современного российского общества.	2		
	3.Молодежная субкультура. Контркультура. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.	2		
	4.Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	2		
	5.Наука и образование. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе**.**	2		
		2		

	6. Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести. **7. Искусство, его основные функции.** Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования, искусства.	2		
Раздел 3.	**Экономическая жизнь общества.**			
Тема 3.1 Понятие экономики	**Теоретическое обучение**	6		
	1. Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. **2. Экономика и государство.** Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. **3. Россия в мировой экономике.** Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле.	2 2 2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Раздел 4	**Социальная сфера.**			
Тема 4.1 Социальная структура российского общества.	**Теоретическое обучение**	10		
	1. Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. **2. Положение индивида в обществе.** Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. **3. Семья и брак.** Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Функции, типы и формы семьи. Помощь государства многодетным семьям. **4. Семейное право.** Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. **5. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение.** Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.	2 2 2 2 2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Раздел 5.	**Политическая сфера.**			

Тема 5.1. Политика и политическая система общества	**Теоретическое обучение**	12		
	1. **Государство и политическая система общества.** Политическая система общества, ее структура и функции. 2. **Политическая система общества, понятие,** структура и функции. 3. **Государство как основной институт политической системы.** Государственный суверенитет. Функции государства. 4. **Форма государственного (территориального) устройства.** Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим. Типология форм государства. 5. **Гражданское общество и правовое государство.** Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. 6. **Политическая идеология, ее роль в обществе.** Основные идейно-политические течения современности.	2 2 2 2 2 2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Раздел 6	**Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.**			
Тема 6.1. Право и правоотношения	**Теоретическое обучение**	10		

	1. **Право в системе социальных норм.** Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. 2. **Конституция Российской Федерации.** Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. 3. **Гражданское право**. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. 4. **Трудовое право.** Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников. 5. **Административное право и его субъекты.** Административное правонарушение и административная ответственность. Конституционное судопроизводство.	2 2 2 2 2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)				
	Всего	**64**		

3. Условия реализации программы учебного предмета Обществознание

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Обществознание: учебник для СПО/В.И. Купцови др.; под ред. В.И. Купцова.- 2 е изд.,перераб. и доп.-М: Издательство Юрайт,2023.-256с. –(Профессиональное образование)
2. Обществознание: учебник для СПО/Б.И. Федоров(и дп);под ред. Б.И. Федорова.-3-е изд.,перераб. и доп.-М: Юрайт, 2024.-346с.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Обществознание

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов; разрабатывает детальный план действий; правильно оценивает риски на каждом шагу; точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7	Р 1 Тема 1.1 – 1.6. Р 2 Тема 2.1. Р 3 Тема 3.1. Р 4 Тема 4.1. Р 5 Тема 5.1. Р 6 Тема 6.1. – 6.6. Р 7 Тема 7.1. – 7.6. Р 8 Тема 8.1., 8.2. Р 9 Тема 9.1 – 9.5. Р 10 Тема 10.1., 10.2.	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос Индивидуальные проекты
ОК 02. Использовать современные	Осуществляет оптимальное	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,	Р 1 Тема 1.1 –	Доклад с презентацией

средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7	1.6. Р 2 Тема 2.1. Р 3 Тема 3.1. Р 4 Тема 4.1. Р 5 Тема 5.1. Р 6 Тема 6.1. – 6.6. Р 7 Тема 7.1. – 7.6. Р 8 Тема 8.1., 8.2. Р 9 Тема 9.1 – 9.5. Р 10 Тема 10.1., 10.2.	Тесты Устный опрос Индивидуальные проекты
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7	Р 1 Тема 1.1 – 1.6. Р 2 Тема 2.1. Р 3 Тема 3.1. Р 4 Тема 4.1. Р 5 Тема 5.1. Р 6 Тема 6.1. – 6.6. Р 7 Тема 7.1. – 7.6. Р 8 Тема 8.1., 8.2. Р 9 Тема 9.1 – 9.5. Р 10 Тема 10.1., 10.2.	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос Индивидуальные проекты
ОК 05. Осуществлять устную и	Демонстрирует умения вступать в	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6,	Р 1 Тема 1.1 – 1.6.	Доклад с презентацией Тесты

письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе	ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7	Р 2 Тема 2.1. Р 3 Тема 3.1. Р 4 Тема 4.1. Р 5 Тема 5.1. Р 6 Тема 6.1. – 6.6. Р 7 Тема 7.1. – 7.6. Р 8 Тема 8.1., 8.2. Р 9 Тема 9.1 – 9.5. Р 10 Тема 10.1., 10.2.	Устный опрос Индивидуальные проекты
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения			Доклад с презентацией Тесты Устный опрос Индивидуальные проекты

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.11 География

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Жилов А.В.., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета География**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета География**	**23**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	23
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета География	24
3.	**Условия реализации программы учебного предмета География**	**29**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	29
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета География**	**30**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета География

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета География разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Изучение географии направлено на достижение следующих целей:

воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

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

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО

В результате изучения географии у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	**Личностные результаты** **Личностные результаты** освоения географии должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в	**Предметные результаты** освоения программы по географии на базовом уровне должны отражать: 1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, её участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; 2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение изученных географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства, ареалы распространения основных религий; приводить примеры наиболее крупных стран по численности населения и площади территории, стран, имеющих различное географическое положение, стран с различными формами правления и государственного

и команде	интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	устройства, стран - лидеров по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, основных международных магистралей и транспортных узлов, стран-лидеров по запасам минеральных, лесных, земельных, водных ресурсов; 3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления: урбанизацию, субурбанизацию, ложную урбанизацию, эмиграцию, иммиграцию, демографический взрыв и демографический кризис и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений, в том числе: для определения и сравнения показателей уровня развития мирового хозяйства (объёмы валового внутреннего продукта (ВВП), промышленного, сельскохозяйственного производства и другие) и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, сравнения показателей, характеризующих демографическую ситуацию, урбанизацию, миграции и качество жизни населения мира и отдельных стран, с использованием источников географической информации, сравнения структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран, регионов и стран по обеспеченности минеральными, водными, земельными и лесными ресурсами с использованием источников географической информации, для классификации крупнейших стран, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню

	4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко- культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 5) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико- ориентированных задач; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе. 6) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия: сформированность здорового и безопасного образа	социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для классификации ландшафтов с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им; устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду; формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний; 4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ,

	жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 7) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 8) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия	этнос, плотность населения, миграции населения, «климатические беженцы», расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», «водородная энергетика», «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования); 6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы, соответствующие решаемым задачам;

	предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности. **Метапредметные результаты** В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы **познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия.** У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов и явлений, и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.	сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам различного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие изученные географические объекты, процессы и явления; прогнозировать изменения состава и структуры населения, в том числе возрастной структуры населения отдельных стран с использованием источников географической информации; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; 7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития

	У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; осуществлять различные виды деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	отдельных отраслей; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 8)сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений, в том числе: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления, в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации,

	У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления; выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другие); оценивать достоверность информации; использовать средства информационных и коммуникационных технологий, в том числе государственную информационную систему (ГИС) при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть универсальных учебных коммуникативных действий: владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;	влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов; 10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества (различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объёмах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий) на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне; 11) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: определение роли географических наук в достижении целей устойчивого развития; 12) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения регионов и стран в пространстве; описывать положение и взаиморасположение регионов и стран в пространстве, особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства регионов и

	развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности как часть коммуникативных универсальных учебных действий: использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;	изученных стран; 13) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах; использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в международном географическом разделении труда (МГРТ); для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями в изученных странах; природными условиями и размещением населения, природными условиями и природно-ресурсным капиталом, и отраслевой структурой хозяйства изученных стран; прогнозировать изменения возрастной структуры населения отдельных стран Зарубежной Европы с использованием источников географической информации; формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; У обучающегося будет развиваться эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к	14) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять изученные социально-экономические понятия: политическая карта, государство; политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство; воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития, народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация; мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны; ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция; международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда; отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство; глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 15) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов

	достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. У обучающегося будут сформированы следующие умения принятия себя и других людей как части регулятивных универсальных учебных действий: принимать себя, понимая свои недостатки и свое поведение; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	наблюдения (исследования); формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения (исследования); 16) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), соответствующие решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений на территории регионов мира и отдельных стран; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие регионы и страны, а также географические процессы и явления, происходящие в них; географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран с использованием источников географической информации; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию о регионах мира и странах для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения

		практикоориентированных задач; 17) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения регионов мира и стран (в том числе и России), их обеспеченности природными и человеческими ресурсами; для изучения хозяйственного потенциала стран, глобальных проблем человечества и их проявления на территории регионов мира и стран (в том числе в России); представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении, размещении хозяйства регионов мира и изученных стран; их отраслевой и территориальной структуре их хозяйств, географических особенностях развития отдельных отраслей; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 18) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов в странах мира: объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения;

		объяснять влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства изученных стран, особенности международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании; особенности проявления глобальных проблем человечества в различных странах с использованием источников географической информации; 19) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях; 20) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; умение приводить примеры взаимосвязи глобальных

		проблем; возможных путей решения глобальных проблем

2. Структура и содержание учебного предмета География

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	32
Лекции	32
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формирование и развитие ОК и ПК
1	**2**	3	**4**	**5**
Основное содержание				
Тема 1. Современная политическая карта мира.	Современная географическая наука. Формирование политической карты мира. Теоретическое обучение.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 2. Население мира.	Типы стран современного мира. Государственный строй. Развитые и развивающиеся страны.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Численность и воспроизводство населения. Состав населения мира: Половой, возрастной, этнический, религиозный. Размещение и миграция населения. Городское и сельское население.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 3. Мировые природные ресурсы.	Природные ресурсы. Понятие ресурсообеспеченность стран.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Мировые природные ресурсы. Неисчерпаемые ресурсы. Ресурсы Мирового океана и рекреационные ресурсы.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 4. Мировое хозяйство и НТР.	Научно-техническая революция. Мировое хозяйство. Отраслевая структура мирового хозяйства.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

			8	
	Территориальная структура мирового хозяйства. Фактор размещения производительных сил в эпоху НТР.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 5. География отраслей мирового хозяйства.	Топливно-энергетический комплекс, металлургия, машиностроение, химическая и лесная промышленность.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Сельское хозяйство, транспорт мира. Мировая транспортная система. Международные экономические отношения.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 6. Региональная характеристика мира. Зарубежная Европа.	Общая характеристика стран Зарубежной Европы. Регионы Зарубежной Европы. Федеративная Республика Германия.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 7. Зарубежная Азия и Австралия.	Общая характеристика стран зарубежной Азии. Население стран региона. Пять центров экономической мощи. Хозяйство Китая, Японии, Индии, Австралии.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 8. Африка	Общая характеристика стран Африки. Регионы Северной и Тропической Африки. Политическая характеристика ЮАР.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	
Тема 9. Северная Америка.				
	Страны Северной Америки. Комплексная характеристика США и Канады.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04

			8	
Тема 10. Латинская Америка.	Общая характеристика стран Латинской Америки. Комплексная характеристика Бразилии.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 11. Россия в современном мире.	Место России в мировой экономике, в мировом природно-ресурсном и людском потенциале. Особенности современного геополитического и геоэкономического положения России.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 12. Глобальные проблемы человечества.	Глобальные проблемы человечества. Стратегии устойчивого развития.	2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой				
	Всего:	**32**		

3. Условия реализации программы учебного предмета География

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Черняк В.Д. География (базовый и углубленный уровни), 10-11 классы: учебник для СПО / В.Д. Черняк и др. – 4-е изд., перераб. и доп. – М: Юрайт, 2024. – 389 с. (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета География

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15, ПР 16, ПР 17, ПР 18, ПР 19, ПР 20	Темы 1-12	Устный опрос Тестирование Доклад
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15, ПР 16, ПР 17, ПР 18, ПР 19, ПР 20	Темы 1-12	Устный опрос Тестирование Доклад

	демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15, ПР 16, ПР 17, ПР 18, ПР 19, ПР 20	Темы 1-12	Устный опрос Тестирование Доклад

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г.Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом №36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.12 Физическая культура

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:
Мартынов С.А.
Григорьев С.Ю.
Лахитов В.А.
преподаватели Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Физическая культура**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	5
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**4**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	22
2.	**Структура и содержание учебного предмета Физическая культура**	**30**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	30
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Физическая культура	30
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Физическая культура**	**40**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	40
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	41
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Физическая культура**	**42**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Физическая культура

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Физическая культура разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебный предмет «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Содержание программы учебного предмета «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, грамотное физическое развитие, формирование здорового образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально – культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

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

В результате освоения учебной программы учебного предмета Физическая культура на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате освоения учебной программы учебного предмета Физическая культура у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты** В результате изучения физической культуры у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	Предметные результаты, формируемые в ходе изучения Физической культуры, должны обеспечивать: 1. Раздел «Знания о физической культуре»: характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества; ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности; положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей. 2. Раздел «Организация самостоятельных занятий»: проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейную убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	соревнований; контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, оценке её эффективности; планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне». 3. Раздел «Физическое совершенствование»: выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов в физическом развитии и физическом совершенствовании; выполнять упражнения общефизической подготовки, использовать их в планировании кондиционной тренировки; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта в условиях учебной и соревновательной деятельности, осуществлять судейство по одному из освоенных видов (футбол, волейбол, баскетбол); демонстрировать приросты показателей в развитии основных физических качеств, результатов в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне». 4. Раздел «Знания о физической культуре»:

	4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание приобретённых умений и навыков, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; способность инициировать, планировать и	характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой; положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия; выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи. 5. Раздел «Организация самостоятельных занятий»: планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов; организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок; проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях. 6. Раздел «Физическое совершенствование»: выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных

	самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности. 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познанием мира; осознание ценности научной деятельности;	оздоровительных занятий; выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и потребностей в физическом развитии и физическом совершенствовании; демонстрировать технику приёмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнёром; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта, выполнять их в условиях учебной и соревновательной деятельности (футбол, волейбол, баскетбол); выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне».

	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты:** У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения	

	практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях (в том числе при создании учебных и социальных проектов); формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. У обучающегося будут сформированы умения	

	работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными	

	способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как часть регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии	

	как осознанием совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности как часть коммуникативных универсальных учебных действий: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество вклада своего и каждого участника команды в общий результат по	

	разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	

2. Структура и содержание учебного предмета Физическая культура

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
практические занятия	78
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**8**
в т. ч.:	
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Физическая культура

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
1 семестр				
Раздел 1	**Физическая культура и здоровый образ жизни**	**2**		
Тема 1.1 Основы здорового образа жизни	**Практическое занятие** **1. Основные понятия здорового образа жизни. Инструктаж по ТБ:** перед началом занятий, во время занятий, после окончания занятий.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04,ОК 08
Физическое совершенствование				
Раздел 2	**Легкая атлетика**	**10**		
Тема 2.1 Спринтерский бег	**Практическое занятие** **1. Обучение техники спринтерского бега:** обучение сочетанию низкого старта со стартовым разгоном.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.2 Эстафетный бег	**Практическое занятие** **2. Обучение и совершенствование техники эстафетного бега.**	2		
Тема 2.3 Длительный бег	**Практическое занятие** **3. Совершенствование техники и тактики длительного бега.** Развитие общей выносливости. **4. Кроссовая подготовка. Бег 3000м-юноши, 1500м-девушки.**	2 2		
Тема 2.4 Прыжки в длину	**Практическое занятие** **5. Совершенствование техники прыжка в длину**: с разбега способом «согнув ноги», с места.	2		
Физическое совершенствование				
Раздел 3	**Спортивные игры. Волейбол**	**12**		
Тема 3.1 Техника передвижений, остановок поворотов и стоек	**Практическое занятие** **1. Совершенствование техники передвижений, остановок и поворотов.**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 08

Тема 3.2 **Техника приема и передач мяча**	**Практическое занятие** **2. Обучение техники приема и передач мяча:** сверху (снизу) двумя руками.	2		
Тема 3.3 **Техника подачи мяча**	**Практическое занятие** **3. Обучение техники верхней прямой подачи мяча.**	2		
Тема 3.4 **Прямой нападающий удар**	**Практическое занятие** **4. Обучение техники нападающего удара.**	2		
Тема 3.5 **Блокирование**	**Практическое занятие** **5. Обучение техники блокирования**: индивидуального и группового.	2		
Тема 3.6 **Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей**	**Практическое занятие** **6. Игра по правилам пляжного волейбола. Игра по правилам.**	2		
Физическое совершенствование				
Раздел 4	**Элементы атлетической гимнастики**	**4**		
Тема 4.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	**Практическое занятие** **1. Обучение комплекса упражнений атлетической гимнастики.** **2. Обучение упражнений для развития силовых качеств.**	2 2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Раздел 5	**Физическая культура и здоровый образ жизни**	**4**		
Тема 5.1. Методика самостоятельных занятий	**Практическое занятие** **1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 08
Тема 5.2. **Входной контроль знаний**	**Практическое занятие** **2. Общефизическая подготовка. Зачет с оценкой.**	2		
Итого		**32**		
2 семестр				
Физическое совершенствование				

Раздел 6	**Лыжная подготовка**	**6**		
Тема 6.1. Техника лыжных ходов	**Практическое занятие** **1. Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом.** **2. Совершенствование техники переходов лыжных ходов, преодоление подъемов и препятствий.** **3. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши).**	2 2 2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Физическое совершенствование				
Раздел 7	**Спортивные игры. Баскетбол**	**12**		
Тема 7.1. Техника передвижений	**Практическое занятие** **1. Совершенствование техники передвижений, остановок и поворотов**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 7.2. Техника ловли и передач мяча	**Практическое занятие** **2. Совершенствование техники передач мяча и ловли мяча**	2		
Тема 7.3. Техника ведения и бросков мяча	**Теоретическое обучение** **3. Совершенствование техники ведения и бросков мяча.**	2		
Тема 7.4. Техника защитных действий	**Практическое занятие** **4. Обучение техники защитных действий.**	2		
Тема 7.5. Тактика игры	**Практическое занятие** **5. Совершенствование тактическим действиям в нападении и защите:** индивидуальным, групповым и командным.	2		
Тема 7.6. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	**Практическое занятие** **6. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.**	2		
Физкультурно-оздоровительная деятельность				
Раздел 8	**Гимнастика**	**4**		
Тема 8.1.	**Практическое занятие** **1. Совершенствование строевых упражнений.**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5,*	ОК 04,ОК 08

Строевые упражнения			*ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
Тема 8.2. Упражнения на перекладине	**Практическое занятие** **2. Освоение висов, упоров.**	2		
Тема 8.3. Развитие физических качеств	**Практическое занятие** **3. Совершенствование упражнений для развития скоростных и силовых качеств.**	2		
Раздел 9	**Физическая культура и здоровый образ жизни**	**2**		
Тема 9.1. Методики самоконтроля	**Практическое занятие** **1. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.** Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Физическое совершенствование				
Раздел 10	**Элементы атлетической гимнастики**	**4**		
Тема 10.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	**Практическое занятие** **1. Обучение методике комплекса упражнений атлетической гимнастики.**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Физическое совершенствование				
Раздел 11	**Легкая атлетика**	**8**		
Тема 11.1. Спринтерский бег	**Практическое занятие** **1. Совершенствование техники спринтерского бега.**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 08
Тема 11.2. Эстафетный бег	**Практическое занятие** **2. Последовательность овладения техникой эстафетного бега.**	2		
Тема 11.3. Длительный бег	**Практическое занятие** **3. Совершенствование техники и тактики длительного бега.Бег 3000 м. - юноши, 1500 м. - девушки.**	2		
Тема 11.4. Прыжки в длину	**Практическое занятие** **4. Совершенствование техники прыжков в длину:** с разбега способом «согнув ноги», с места.	2		
Физкультурно-оздоровительная деятельность				
Раздел 12	**Туризм**	**8**		

Тема 12.1. Подготовка туристических походов	**Практическое занятие** **1. ТБ во время туристских походов. Выбор маршрута.**	2	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 12.2. Туристический поход	**Практическое занятие** **2. Техника и тактика преодоления маршрута в группе:** движение по азимуту; движения группы по просекам, с преодолением лесных завалов. **3. Обучение технике ориентирования на местности и определению точки стояния «Бивака»** (на малых и больших привалах, на протяжении всего похода). **4. Обучение технике организации ночлега и технике приготовления горячего питания.**	2 2 2		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		2		
Итого		**46**		

3. Условия реализации программы учебного предмета Физическая культура

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной учебного предмета предполагает наличие:

- спортивного зала;
- тренажерного зала;
- открытой спортивной площадки;
- лыжной базы.

Технических средств обучения:

- магнитофон;
- компьютер;
- плакаты;
- стенды;
- таблицы;
- мультимедийный проектор;
- тренажеры.

Оборудования и технологического оснащения рабочих мест, определенных для проведения практических занятий:

Гимнастический инвентарь:

- перекладина;
- брусья параллельные;
- скамейка гимнастическая;
- планки металлические для прыжков;
- скакалки;
- гантели;
- мячи набивные;
- гимнастические маты поролоновые.

Легкоатлетический инвентарь:

- секундомеры;
- рулетка металлическая;
- эстафетные палочки.

Лыжный инвентарь:

- лыжи беговые с креплениями;
- палки лыжные;
- ботинки лыжные.
- мазь лыжная для различной температуры

Инвентарь для спортивных игр:

- мячи баскетбольные;
- мячи волейбольные;
- мячи футбольные;
- щиты баскетбольные с кольцами;
- сетки волейбольные со стойками;
- свистки судейские;
- аптечка.

Спортивные костюмы для сборных команд:

- по баскетболу;
- по волейболу;
- по мини-футболу;
- по легкой атлетике;
- по лыжным гонкам.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Бишаева А.А. Физическая культура. – М: Академия, 2020
2. Муллер А.Б. Физическая культура:учебник и практикум для СПО/А.Б. Муллер, Н.С.
3. Дядичкина, Ю.А. Богащенко.-М:Юрайт, 2023.-424с.
(Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Физическая культура

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1-2.4, Р 3, Темы 3.1-3.6 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Темы 7.1-7.6 Р 8, Темы 8.1-8.3 Р 9, Тема 9,1 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1-11.4 Р 12, Темы 12.1, 12.2	Устный опрос; Практические занятия
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1-2.4, Р 3, Темы 3.1-3.6 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Темы 7.1-7.6 Р 8, Темы 8.1-8.3 Р 9, Тема 9,1 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1-11.4 Р 12, Темы 12.1,	Устный опрос; Практические занятия

			12.2	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Формирует отношение обучающегося к своему здоровью, стремление к поддержанию физической формы, доступность и возможность заниматься физической культурой, правильная мотивация, влияние окружающей среды	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1-2.4, Р 3, Темы 3.1-3.6 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Темы 7.1-7.6 Р 8, Темы 8.1-8.3 Р 9, Тема 9,1 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1-11.4 Р 12, Темы 12.1, 12.2	Устный опрос; Практические занятия

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО **УТВЕРЖДЕНО**

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

Председатель ПЦК _____/Е.Г.Данилкина/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины

образовательной программы среднего профессионального образования –

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Зорькин Е.С.,
Мартынов С.А.,
преподаватели Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины**	**4**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	5
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**4**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	19
2.	**Структура и содержание учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины**	**24**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	24
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины	25
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины**	**35**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	35
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	37
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины**	**38**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Целью изучения ОБЗР на уровне среднего общего образования является овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества;

сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

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

В результате изучения Основ безопасности и защиты Родины на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

Код и наименование осваиваемых компетенций	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	Планируемые предметные результаты
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 04 Эффективно взаимодействоватьиработатьв коллективе и команде ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том и числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	**Планируемые личностные результаты** В результате изучения Основ безопасности и защиты Родины образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты 1) гражданское воспитание: сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни; уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности; сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и	Предметные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЗР, должны обеспечивать: 1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; 2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданин в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны; 3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование

ситуациях	здоровья населения; готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства; 2) патриотическое воспитание: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооружённые Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота; ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооружённых Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей; сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убеждённость и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственное воспитание: осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-	представления о военной службе; 4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него; 5) сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя; 6) сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка; 7) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 8) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение

	ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтёрства и добровольчества; 4) эстетическое воспитание: эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности; понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни; 5) ценности научного познания: Сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности; понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях); 6) физическое воспитание:	основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; 9) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 10) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; 11) знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности; 12) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных

	осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; знание приёмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; потребность в регулярном ведении здорового образа жизни; осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 7) трудовое воспитание: готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 8) экологическое воспитание: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного	состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; 13) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; 14) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 15) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли

	природопользования; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; расширение представлений о деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учётом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретённые знания в повседневную жизнь;	государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

	планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; развивать творческое мышление при решении ситуационных задач. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учётом установленных (обоснованных) критериев; раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; характеризовать приобретённые знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретённые	

	знания и навыки в повседневную жизнь. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; создавать информационные блоки в различных форматах с учётом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы её организации в повседневную жизнь; распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; владеть приёмами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по	

	избеганию конфликтных ситуаций; аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за своё решение; оценивать приобретённый опыт; расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счёт привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; использовать приёмы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; принимать себя, понимая свои недостатки и	

	достоинства, невозможности контроля всего вокруг; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную деятельность с учётом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.	

2. Структура и содержание учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	**46**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**46**
в т. ч.:	
практические занятия	22
теоретические занятия	24
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль.	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**
	Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**		**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие			
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения			
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие			
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения.			

	Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны			
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**		**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие			
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.			
Раздел 3. Безопасность в быту		**4**		**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту.	Содержание учебного материала	**2**		ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие			

Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах Пожарная безопасность в быту	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие			
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.			
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**		**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие			
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных			

	условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)			
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие			
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации			
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**		**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие			
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии;			

	криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)			
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
	Практическое занятие			ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций			
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**		**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие			
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы			

	защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении			
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие			
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение			
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**4**		**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**2**		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие			
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание,			

	физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества			
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие			
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи			
Раздел 8. Безопасность в социуме		**4**		**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**		ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг			

	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие			
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество. Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и			

	псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность			
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**4**		**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие			
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ			
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие			
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализациядеструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации.			

	Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков.			
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**		**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие			
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность			
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие			
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции			
Тема 10.3 Противодействие	Содержание учебного материала	**2**		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие			

экстремизму и терроризму	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
Раздел 11. Основы военной подготовки		**6**		**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие			
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры			
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие			
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-			

	12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия			
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*2*	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие			
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажныекатеры (БЭК). **Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт с оценкой)**			
Всего:		**46**		

3. Условия реализации программы учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Беляков Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживания в чрезвычайных ситуациях: учебник для СПО/Г.И. Беляков.-3-е изд., перераб. и доп. –М:Юрайт, 2023.-354с.-(Профессиональное образование)

Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации

- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»

- Федеральный закон «О гражданской обороне»

- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

- Федеральный закон «О пожарной безопасности»

- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»

- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»

- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

Образовательная платформа «Юрайт»urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Основы безопасности и защиты Родины

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15	Р 1, Темы 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2. Р 4, Темы 4.1. Р.5, Темы 5.1. Р.6, Темы 6.1. Р.7, Темы 7.1. 7.2. Р.8, Темы 8.1. Р.9, Темы 9.1. Р.10, Темы 10.1., 10.2. Р.11 , Темы 11.1, 11.2	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15	Р 1, Темы 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2. Р 4, Темы 4.1. Р.5, Темы 5.1. Р.6, Темы 6.1. Р.7, Темы 7.1. 7.2. Р.8, Темы 8.1. Р.9, Темы 9.1. Р.10, Темы 10.1., 10.2. Р.11 , Темы 11.1, 11.2	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	Проявляет гражданско-патриотическую	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7,	Р 1, Темы 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1.	Устный опрос Тестирование, Контрольные

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15	Р 3, Темы 3.1., 3.2. Р 4, Темы 4.1. Р.5, Темы 5.1. Р.6, Темы 6.1. Р.7, Темы 7.1. 7.2. Р.8, Темы 8.1. Р.9, Темы 9.1. Р.10, Темы 10.1., 10.2. Р.11 , Темы 11.1, 11.2	работы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменение климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умеют прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, могут давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; умеют оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; имеют представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту,	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15	Р 1, Темы 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2. Р 4, Темы 4.1. Р.5, Темы 5.1. Р.6, Темы 6.1. Р.7, Темы 7.1. 7.2. Р.8, Темы 8.1. Р.9, Темы 9.1. Р.10, Темы 10.1., 10.2. Р.11 , Темы 11.1, 11.2	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы

	транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в чрезвычайных ситуациях, соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.			

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ДУП.02 Социально значимая деятельность

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Шубенкина Н.Н., педагог-психолог Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

Анисимова Л.В., социальный педагог Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Социально значимая деятельность**	**3**
1.1.	Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета	3
1.2.2.	**Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**	**3**
1.2.2.1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии ФГОС СОО	4
1.2.2.2.	Формирование и развитие общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).	13
2.	**Структура и содержание учебного предмета Социально значимая деятельность**	**23**
2.1.	Объем учебного предмета и виды учебной работы	23
2.2.	Тематический план и содержание учебного предмета	24
3.	**Условия реализации программы учебного предмета Социально значимая деятельность**	**29**
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2	Требования к минимальному информационному обеспечению обучения	29
4.	**Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Социально значимая деятельность**	**30**

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Социально значимая деятельность

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Социально значимая деятельность разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Социально значимая деятельность» является частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер " (с изменениями и дополнениями).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Целью учебного предмета является личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике

В результате освоения программы обучающийся должен

знать:

- основные законы и закономерности осуществления социально значимой деятельности;
- технологии построения и применения социально значимой деятельности;
- организации различных видов социально значимой деятельности.

уметь:

- подбирать, апробировать и применять адекватные методы и способы для организации различных видов социально значимой деятельности;
- учитывать особенности социально-культурной ситуации развития социально значимой деятельности.

владеть:

- навыками применения полученных знаний и умений в практической профессиональной и социальной деятельности;
- навыками организации различных видов социально значимой деятельности.

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

В результате изучения учебного предмета Социально значимая деятельность на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения социально значимой деятельности у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные результаты	**Планируемые метапредметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты** В результате изучения социально значимой деятельности на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах	Метапредметные результаты В результате изучения социально значимой деятельности на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и

	гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-	соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях; выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства

	нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания**: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	и способы действия - в профессиональную среду; выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие); оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог;

	активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред	развёрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своё мнение, строить высказывание. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора; оценивать приобретённый опыт; стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

	окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность видеть мир с позиции другого человека. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.

2. Структура и содержание учебного предмета Социально значимая деятельность

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	**39**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**35**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	31
практические занятия	4
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Социально значимая деятельность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые результаты	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**		**4**
	Основное содержание			
Раздел 1. Адаптация		**5**		
Тема 1.1. Основы социально значимой деятельности	**Основное содержание**	5	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 03 - ОК 05
	1. Тренинг по адаптации 2. Мониторинг социальных сетей 3. СПТ ЕМ 4. СПТ СН 5. Тестирование по результатам адаптации			
	Практические занятия:	4		
Раздел 2. Психологическое благополучие		**7**	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 03 - ОК 05
Тема 2.1. Личное психологическое благополучие	**Основное содержание**	7		
	1. Тренинг на жизнестойкость, 2. Тренинг на отработку коммуникативных навыков, умение договариваться 3. Профилактика стрессов перед экзаменами (лекция с практическими упражнениями) 4. Тренинг на эмоциональный интеллект 5. Практическое занятие на умение сказать: «НЕТ», отстаивание личных границ 6. Лекция «Семейные ценности и традиции»			
Раздел 3. Профилактика деструктивного поведения		**23**	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5,	ОК 03 - ОК 06, ОК 10
Тема 3.1.	**Основное содержание**	23		

Профилактика деструктивного поведения	1. Профилактика потребления ПАВ (курение, алкоголь, наркомания), 2. Профилактика ВИЧ и СПИД, половая неприкосновенность, 3. Профилактика деструктивного поведения (умение находить компромиссы, критическое мышление) 4. Продвижение ЗОЖ 5. Профилактика суицидального поведения (диагностика, тренинг) 6. Профилактика буллинга. 7. Профилактика кибербуллинга. 8. Лекция по кибербезопасности. 9. Терроризм. Экстремизм. Радикализм. Профилактические беседы 10. Коррупция. Профилактические беседы. 11. Мероприятия с приглашенными специалистами (инспекторы, клинич. психологи, волонтеры-медики и другие)		ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	
Раздел 4. Профориентация		**2**	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 03, ОК 05
Тема 4.1. Профориентация	**Основное содержание**	2		
	– Тестирование на профессиональные склонности, – Урок самопрезентации			
Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой		**2**		
	Всего:	**39**		

Профилактика деструктивного поведения	1. Профилактика потребления ПАВ (курение, алкоголь, наркомания), 2. Профилактика ВИЧ и СПИД, половая неприкосновенность, 3. Профилактика деструктивного поведения (умение находить компромиссы, критическое мышление) 4. Продвижение ЗОЖ 5. Профилактика суицидального поведения (диагностика, тренинг) 6. Профилактика буллинга. 7. Профилактика кибербуллинга. 8. Лекция по кибербезопасности. 9. Терроризм. Экстремизм. Радикализм. Профилактические беседы 10. Коррупция. Профилактические беседы. 11. Мероприятия с приглашенными специалистами (инспекторы, клинич. психологи, волонтеры-медики и другие)		*ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	
Раздел 4. Профориентация		**2**	*ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8*	*ОК 03, ОК 05*
Тема 4.1. Профориентация	**Основное содержание**	*2*		
	– Тестирование на профессиональные склонности, – Урок самопрезентации			
Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой		**2**		
	Всего:	***39***		

3. Условия реализации программы учебного предмета Социально значимая деятельность

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3. Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

Оборудование учебного кабинета:

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска; выход в локальную сеть и Интернет; МФУ);
- столы, стулья;
- ватманы, краски, кисти, маркеры, фломастеры, ручки, карандаши, бумага А4, А3.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Социально значимая деятельность

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, Р 3, Темы 3.1., Р 4, Темы 4.1.,	Тестирование Устный опрос в форме собеседования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Данилкина Е.Г./

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

КВ.02 Родная литература

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Самоварова Т.В. преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Родная литература

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

2. Структура и содержание учебного предмета Родная литература

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Родная литература

3. Условия реализации программы учебного предмета Родная литература

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Родная литература

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета Родная литература

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебного предмета Родная литература разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебный предмет «Родная литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

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

формирование российской гражданской идентичности обучающихся;

воспитание и социализация обучающихся, их самоидентификация посредством личностно и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления;

формирование навыков самостоятельной учебной деятельности обучающихся;

подготовка обучающегося к жизни в обществе, самостоятельному жизненному выбору, продолжению образования и началу профессиональной деятельности;

формирование эстетического вкуса обучающихся и умений развернутых высказываний аналитического и интерпретирующего характера;

совершенствование речевой деятельности обучающихся на родном (чувашском) языке: умений и навыков, обеспечивающих владение литературным языком и его изобразительно-выразительными средствами;

использование историко-литературных сведений и теоретико-литературоведческих понятий для формирования представления о самобытности чувашской литературы;

развитие коммуникативно-эстетических способностей, обучающихся посредством активизации устной и письменной речи, исследовательской и творческой рефлексии.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения родной (чувашской) литературы у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты** В результате изучения родной (чувашской) литературы у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты**: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах	Предметные результаты освоения программы по родной (чувашской) литературе должны обеспечивать: 1) сформированность представлений о роли и значении чувашской литературы в культуре и истории чувашского народа; 2) осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; 3) сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на чувашском языке как средству познания культуры чувашского народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры; 4) понимание чувашской литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; владение основными фактами жизненного и

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе	творческого пути чувашских писателей, знаниями и пониманием основных этапов развития чувашской литературы; 5) умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений чувашской литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; 6) владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 7) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка чувашской литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов; 8) владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, сочинения, эссе, доклады и другие работы). 9) включение в культурно-языковое поле чувашской литературы, воспитание ценностного отношения к чувашскому языку и литературе как носителям культуры чувашского народа; 10) понимание чувашской литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей; 11) сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений; 12) тумение соотносить содержание произведения со

	осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 7) экологического воспитания:	временем его написания, выявлять нравственно-духовные ценности; 13) владение знаниями и пониманием ключевых проблем произведений чувашской литературы, сопоставление их с текстами литератур региона, русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы; 14) понимание контекстуального значения слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), умение оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости; 15) владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности; 16) сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения чувашской литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; 17) умение использовать для раскрытия тезисов своего высказывания фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа; 18) владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования, в том числе литературного образования, у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение	

	принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **Метапредметные результаты** В результате изучения родной (чувашской) литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски	

	последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и	

	практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и	

	взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	

	У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	

2. Структура и содержание учебного предмета Родная литература

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	**38**
Лекции	32
Самостоятельная работа	3
Консультации	1
Промежуточная аттестация проводится в форме: экзамен	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Родная литература

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Планируемые личностные результаты	Осваиваемые компетенции
Раздел 1. Зарождение чувашской литературы				
Тема 1. Художественное словесное творчество до XX века	Чувашский фольклор (устное народное творчество). Классификация жанров чувашского фольклора. Зарождение жанров литературы из поэтики устного поэтического творчества. Фольклорная поэтика в структуре художественного произведения. Арамла самахлах (Магическая (обрядовая) словесность). Улап халапёсем (Легенды об Улыпах): «Улап» («Земля Улыпа»). Жанры фольклора. Прием мифологизации в художественной литературе.		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Раздел 2. Чувашская литература XIX-XX веков				
Тема 1. Чувашская литература до XX века	Руническая письменность. Древнетюркские литературные памятники. Надписи в честь Кюль Тегина («Книга судеб», «Большое сочинение»). Оды на основе старочувашской письменности. «Паян эпир айла тайнатпар» («Сей день мы низко кланяемся...»). Становление жанровой и стилевой системы: Н. Бичурин (очерк-путешествие «Байкал»); С. Михайлов; М. Фёдоров (поэма-баллада «Арщури» («Леший»), стихотворение «Чаваш эпир пултамар...» («Были мы чувашами...»). Литературно художественная деятельность выпускников Симбирской чувашской учительской школы (И. Иванов, И. Юркин, Г. Комиссаров, Н. Шубоссинни и другие). Художественное отображение культуры и истории чувашского народа в произведениях М. Юмана (рассказ «Пулёх йамри» («Ветла Пюлеха»)) и И. Тхти (поэма «Элихун»).		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 2. Литература на рубеже XIX-XX веков	Константин Васильевич Иванов, 1890-1915 гг. Разносторонняя творческая одарённость К. Иванова: писатель, драматург, художник, переводчик, собиратель фольклора. Поэма «Нарспи». Баллады и сказки «Икё хёр» («Две дочери»), «Талах арам» («Вдова»), «Тимёр тыла» («Железная мялка»). Поэтичность женского образа. Национально-		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05

	художественное видение мира, слияние двух эстетических систем - народной и авторско-личностной. Эстетические идеалы в отображении чувашского национального характера. Поэма «Нарспи» и её главная героиня в работах современных литературоведов. Михаил Сеспель (Кузьмин Михаил Кузьмич), 1899-1922 гг. М. Сеспель - поэт-реформатор (статья «Стихосложения и правила ударения»), драматург, прозаик, государственный и общественный деятель. Стихотворения «Чаваш ачине» («Сыну чувашскому»)			
Тема 3. Особенности зарождения чувашской драматургии	Фёдор Павлович Павлов, 1892-1931 гг. Творческий путь Ф. Павлова - одного из основоположников чувашской драматургии, поэта, собирателя и исследователя чувашского фольклора, композитора, дирижёра, общественно-политического деятеля. Драма «Ялта» («В деревне»).		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 4. Идейно-эстетическая борьба в литературе	Творчество Метри Юмана - чувашского прозаика, драматурга, публициста и экономиста. Фольклорный мотив в его творчестве. Мифологический рассказ «Пулёх йамри» («Ветла Пюлиха»). Жанр мифологического рассказа. Жанр психологического рассказа. Зарождение и развитие чувашской детско-юношеской литературы. Обращение к воспоминаниям детства как дидактическая основа сюжета в литературе (М. Трубина «Ача чухнехи» («Детство»). Творчество Марии Ухсай. Роль в развитии чувашской детской литературы.		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Раздел 3. Драматургия в чувашской литературе				
Тема 1. Проблема влияния идеологии на драматургию 1930-1950-х годов	Проблема влияния идеологии на драматургию 1930-1950-х годов. Формирование эстетики социалистического реализма с его особыми требованиями (жизнеподобная поэтика). Романтическое изображение нового человека. Проблема вариантности произведения в литературе. В.Митты. Автобиографичность поэмы (цикла стихов) «Тайар» («Таэр»). Политическая репрессия чувашских писателей. Философские размышления о вечных темах (жизни, счастье, бытие, смерти). Тема поэта и поэзии в лирике. Стихотворение «Иванов бульваре» («Бульвар Иванова»).Поэма (цикл стихотворений) «Тайар» («Таэр»).		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 2. Трагедия	Военная поэтика 1940-х годов: героизм и трагедия времени и людей.		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,	ОК 01, ОК 02,

войны в литературе	Основные образы, мотивы и поэтика поэзии и прозы военных лет, особенность развития основных жанров. Особенности воссоздания лирического героя-солдата, защитника. Поэзия как самый оперативный жанр (поэтический призыв, лозунг, переживание потерь и разлук, надежда и вера). Активизация малых жанров прозы. Сближение рассказа с очерком, расширение эстетических рамок жанра рассказа. Усиление публицистического пафоса. М. Данилов-Чалдун. Рассказ «Лизавета Егоровна». Трагедия войны в чувашской женской прозе. Определение «женская проза» в литературоведении. Стремление оценить трагедию военного лихолетья, трагедию потерь, воспевание гордости за солдата- победителя. Е. Лисина. Рассказ «Çакар чёлли» («Кусок хлеба»). Женская проза: тематика, главный герой, проблематика. Гендерный подход в литературе.		ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 05
Тема 3. Новаторство в художественном творчестве	Петр Петрович Хузангай, 1907-1973 гг. Творческий и жизненный путь. Основные темы и мотивы лирики поэта. История создания цикла стихов «Тилли юррисем» («Песни Тилли»). Лирические циклы «Тилли юррисем» («Песни Тилли»), «Хушка хумсем» («Вздыбленные волны»). Алексей Александрович Воробьёв, 1922-1976 гг. Творческий путь поэта и переводчика, «человека от земли». Яркость и осязаемая рельефность пейзажа, гармоническое слияние человека и природы в стихотворениях А. Воробьёва. Стихотворения «Çамрак ыраш» («Молодая рожь»), «Салам, уйхирсем» («Приветствую, поля»), «Хирти тёлпулу» («Встреча на поле»).		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 4. Личность писателя в контексте свободного творчества	«Оттепель» в чувашской литературе. «Оттепель» в общественно-культурной жизни страны. Затрагивание запрещенных тем и мотивов в художественном творчестве. Возвращение в литературу реабилитированных писателей. Г. Айги - чувашский и русский поэт, переводчик. Обновление чувашской поэзии усилием смысловой глубины и стихотворными новациями. Новая философия мира в его творчестве. Традиции постмодернизма в чувашской поэзии. Стремление к возрождению символизма, авангардных поисков в области формы, обращение к языку символов.		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05

Тема 5. Национальное как основа эстетики и художественного творчества	Возвращение литературы к национальным основам: к гуманизму, к общечеловеческим ценностям, к экспериментам в области формы. Б. Чиндыков - прозаик, драматург, переводчик, поэт-песенник. Вопрос о смысле бытия, целесообразности человеческого существования. Рассказы, «Чук уйахё» («Месяц жертвоприношения»). Художественно-поэтические поиски Раисы Сарби («Поэт пулас тесен» («Если хочешь быть поэтом»). Стихотворение «Кашни курака» («Каждой травинке»).		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Раздел 4. Чувашская литература конца XX - начала XXI веков				
Тема 1. Чувашская литература конца XX - начала XXI веков	Творчество поколения национального подъема 1990-х годов. Героизация исторического прошлого как художественный метод. Мотив одиночества в творчестве Н. Сельвестровой («Мана мар, халь сана ирёк...» («Не мне, теперь тебе свободно...»), «Хальхинче укёнсех укётленё...» («На этот раз умолял, раскаявшись...»). Поэзия умиротворения в творчестве О. Прокопьева («Тёрленчёк» («Узор»), «Ман пурччё чунамра хитре чечек» («Был у меня в душе красивый цветок»). Автобиографический жанр. Автобиографизм как художественная исповедь в творчестве А. Мышкиной (повесть «Атте пилё» («Благословение отца»).		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 2. Традиции и новаторство литературы двух десятилетий начала XXI века	Тематическое богатство и жанровое разнообразие литературы. Нравственнофилософские проблемы в произведениях молодых авторов: Е. Александрова (рассказ «Шапа» («Судьба»), Д. Моисеев (пьеса «Хатёрленеддё, е тёнче пётет-им?» («Готовятся, или наступит ли конец света?»). О. Австрийская (Иванова). Рассказ «Пёрремёш туйам» («Первое чувство»). И. Степанова. Стихотворение «Эс мана хёвелём теттён...» («Ты меня называл моё солнышко...»).		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Самостоятельная работа		**3**		
Консультации		**1**		
Промежуточная аттестация проводится в форме: экзамен		**2**		
Всего		**38**		

3. Условия реализации программы учебного предмета Родная литература

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.
2. Парты.
3.Стулья.
4. Мультимедийная установка.
5. Библиотечный фонд.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Чувашская литература.10 класс/А.А.Ядрицова и др.-Чебоксары: Чувшкнигоиздат, 2024.-432с.
Чувашская литература. 11 класс/А.А. Ядрицова и др. –Чебоксары: Чувшкнигоиздат, 2024.-432с.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Родная литература

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15, ПР 16, ПР 17, ПР 18	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1., 4.2	Устный опрос Проверочные работы Доклады
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15, ПР 16, ПР 17, ПР 18	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1., 4.2	Устный опрос Проверочные работы Доклады

	отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.			
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует умен вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10, ПР 11, ПР 12, ПР 13, ПР 14, ПР 15, ПР 16, ПР 17, ПР 18	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1., 4.2	Устный опрос Проверочные работы Доклады

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Антонова А.Г., мастер п/о Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	– 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;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	

	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
		–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурировани я информации

	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**40**
Обязательная учебная нагрузка	**38**
в том числе:	
Самостоятельная работа	2
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

а. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии.			
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**		
	1. Введение Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Роль микробов в природе. Микробиологические исследования и открытия Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР1-4
	2-3 Понятие о микроорганизмах. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	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 ЛР1-16
	4.Влияние условий внешней среды на микробы. Влияние факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических предприятий общественного питания.	1	
	5-6 Микробиология основных пищевых продуктов. Характеристика. Причины порчи. Температура и условия хранения. Дефекты продукта.	2	
	Практическое занятие		
	7-8 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с консервами, образцами пищевых продуктов	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые	**Содержание учебного материала**		
	9. Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	1	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 ЛР1-16
	10. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры Глистные заболевания.	1	
	Практическое занятие		
	11-12. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в продуктах	2	

	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 2 Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**		
	13-14. Основные пищевые вещества и их значение. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР-16
	Практическое занятие		
	15. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		
	16. Процесс пищеварения. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	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 ЛР1-16
	Практическое занятие		
	17. Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	18-19. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**		
	20.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	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 ЛР1-16
	21. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	Практическое занятие		
	22. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	23. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**		
	24.Понятие об энергетической ценности пищи. 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	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	25. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-16
	Практическое занятие.		
	26-27. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**		
	28. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены**.**	1	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 ЛР1-16
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание учебного материала**		
	29. Требования системы ХАССП. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-16
	30. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	Практическое занятие		

	31-32. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП. Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		
	33. Санитарные требования к обработке сырья. Требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	34. Санитарные требования к скоропортящимся блюдам и изделиям. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-16
	Практическое занятие		
	35-36. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		
	37. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к складским помещениям. Требования к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Требования их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	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 ЛР1-16
	38. Санитарные требования к складским помещениям. Требования их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		
	аудиторная учебная нагрузка **самостоятельная работа** **всего**	**38** **2** **40**	

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Оборудование учебного кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2023-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2023 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-
01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2023 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2024.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2024.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2024. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2025 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2025 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2025 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2025. – 256
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2023 г.160с

3.1.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2025г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2025 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. 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 2025 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
4. 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 2025 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3.1.2. Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2023г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2024г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2023г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;		
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторны х занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Кострова Н.И., мастер п/о Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; – оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); – оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; – осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	– ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; – виды складских помещений и требования к ним; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	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.

	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**58**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**60**
в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	11
лабораторные работы	5
самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся курсовая работ(проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы товароведения		**12 (11+1)**	
Тема 1.1. Химический состав и свойства пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Введение. Предмет и задачи товароведения. Требования к уровню знаний и умений.	**1**	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	
	3. Прочие вещества: органические кислоты, дубильные, красящие и ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, алкалоиды.	1	
	4. Свойства пищевых продуктов. Пищевая, физиологическая, биологическая, энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.	1	
Тема 1.3. Качество и безопасность продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10,
	1. Безопасность пищевых продуктов. Загрязнители пищевых продуктов. Химическая и биологическая безопасность.	1	
	2. Качество пищевых продуктов и методы его определения.	1	
	3. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	1	

	4. Хранение пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Факторы, оказывающие влияние на качество продукта в процессе хранения. Рекомендуемые условия и организация хранения продуктов.	1	13-16
	5. Потери продовольственных товаров. Естественная убыль пищевых продуктов.	1	
	6. Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.	1	
	в том числе практическая подготовка	**1**	
	Практическое занятие №1. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции с учетом требований системы ХАССП.	1	
Раздел 2. Товароведная характеристика отдельных групп пищевых продуктов		**46 (31+15)**	
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, листовые, луковые, салатно-шпинатные овощи, овощи пряные, десертные, томатные, тыквенные, бобовые, зерновые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании.	2	
	2. Требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных. Транспортировка и приемка свежих овощей. Условия и сроки хранения свежих овощей.	1	
	3. Классификация плодов: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, цитрусовые плоды, прочие тропические и субтропические плоды. Ассортимент и характеристика, значение в питании.	1	
	4. Требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Условия и сроки хранения свежих плодов.	1	
	5. Состав и классификация грибов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих грибов, в том числе региональных. Приемка и переработка. Условия и сроки хранения свежих грибов.	1	
	6. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Квашеные (соленые) овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	**1**	
	Лабораторная работа №1. Органолептическая оценка качества плодоовощной продукции.	1	
	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1-7,9,10

Тема 2.2. Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ценность и состав зерна. Мука. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	2. Крупа. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	3. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1	
	4. Хлебобулочные изделия: состав и классификация х/б изделий, хлеб, бараночные и сухарные изделия. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	**2**	
	Лабораторная работа №2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2	
Тема 2.3. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Ценность и состав молочных товаров. Молоко. Сливки. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Молочные консервы: сухое молоко и сухие сливки, сгущенное молоко и сливки, маркировка молочных консервов. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров.	1	
	3. Кисломолочные продукты: диетические кисломолочные продукты, сметана, творог и творожные изделия. Масло коровье. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	
	4. Ценность и состав сыров. Этапы общей технологической схемы изготовления сыров. Классификация сыров, характеристика. Общие требования к качеству сыров. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	**2**	
	Лабораторная работа №3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	
Тема 2.4. Товароведная характеристика	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	1. Состав и классификация рыбы. Ассортимент, товароведная характеристика, Переработка рыбы: первичная обработка рыбы, охлаждение и заморозка, соление. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

рыбы, рыбных продуктов	2. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	3. Рыбные консервы и пресервы требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное использование рыбного сырья. Особенности икорных товаров.	1	
	4. Нерыбные пищевые морепродукты. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	**2**	
	Лабораторная работа №4. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных консервов. Расшифровка маркировки.	2	
Тема 2.5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация мяса. Характеристика основного ассортимента. Пищевая ценность и состав мяса.	1	
	2. Переработка мяса: созревание и порча, условно годное мясо, маркировка и хранение.	1	
	3. Мясо домашней птицы. Характеристика основного ассортимента, приемка, маркировка и хранение птицы, требования к качеству.	1	
	4. Субпродукты. Характеристика основного ассортимента, приемка, маркировка и хранение птицы, требования к качеству.	1	
	5. Колбасные изделия: состав и приготовление колбас, классификация, колбас. Соленокопченые мясные изделия. Приемка и хранение. Требование к качеству.	1	
	6. Мясные консервы: состав и классификация мясных колбас, приемка и хранение. Требование к качеству.	1	
	в том числе практическая подготовка	**2**	
	Лабораторная работа №5. Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	2	
Тема 2.6. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Яйца и яичные продукты. Состав и классификация. Значение в питании. Приемка и хранение. Общие требования к качеству. Недопустимые дефекты. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Состав и классификация пищевых жиров. Растительные жиры. Животные и комбинированные жиры. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	**2**	

	Лабораторная работа №6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов и пищевых жиров.	2	
Тема 2.7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Сахаристые изделия, мучные кондитерские изделия. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Чай, кофе, пряности и приправы. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	**2**	
	Практическое занятие №2. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	2	
Тема 2.8. Товароведная характеристика безалкогольных напитков	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация безалкогольных напитков. Соки, сухие напитки, плодово-ягодные напитки. Ассортимент, характеристика, требования к качеству безалкогольных напитков. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Газированные напитки, квас, минеральные воды. Ассортимент, характеристика, требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	**2**	
	Практическое занятие №3. Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков.	2	
	Самостоятельная работа №1. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
аудиторная учебная нагрузка **самостоятельная работа** **всего**		**58** **2** **60**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2025г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2025 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2025 г. № 98.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов 20 августа 2025 г. № 27

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2025 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, М., Академия, 2023.

7. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров, учебник для СПО, М., Академия, 2023.

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2023.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2024. – 816 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, М., Академия, 2025, ЭБ «Академия»

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов/ Матюхина З.П., Э.П.Королькова. –М.: Просвещение, 2023г.

4. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая

промышленность»].

5. Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].

6. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2023. – 236 с.

7. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы оценки
Знания: З1. ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; З2. З.3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; З.4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; З.5 виды складских помещений и требования к ним; З.6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	– перечисление ассортимента и характеристика основных группы продовольственных товаров; – изложение требований к качеству, упаковке, транспортированию и реализации в соответствии с ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"; – воспроизведение условий и сроков хранения основных групп продовольственных товаров в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; – перечисление количественных, качественных, расчетных и комплексных товарно- сопроводительных документов; – сообщение методов контроля качества и безопасности пищевого сырья, понимание соблюдения требований Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ Российской Федерации и технической документации к условиям обращения пищевых продуктов, материалов и изделий; – перечисление видов складских помещений, название состава складских помещений в зависимости от типа и мощности предприятия; перечисление оборудования складских помещений, необходимый инвентарь, инструменты; – характеристика этапов приемки продовольственных товаров; – объяснение правил оформления заказа, – перечисление сопроводительных документов.	**Текущий контроль:** -письменный, устный опрос; -тестирование; **Промежуточная аттестация в форме экзамена** (теоретическое задание, тестовые вопросы №1-30
Умения: У.1 проводить органолептическую оценку качестваи безопасности	– проверка органолептическим способом качества продуктов в соответствии с ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания.	**Текущий контроль:** − оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

продовольственных продуктов и сырья; У.2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У.3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; У.4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"; – соблюдение правил хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); – правильность оформления учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов в унифицированных формах первичных учетных документах, утвержденных Постановлением Госкомстата 25.12.1998г №132; – проверка условий хранения продуктов в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; – проверка расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия; проведение инвентаризации; – скорость и техничность выполнения всех видов работ.	практической подготовки в форме практических занятий и лабораторных работ; – защита отчетов по практическим занятиям. **Промежуточная аттестация в форме экзамена** (практическое задание №1,2)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Андреева Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке.	Особенности социального и культурного контекста.

	Оформлять документы.	Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**36**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**38**
в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся курсовая работ(проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**12 (8+4)**	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы и классы предприятий питания, их характеристика.	1	
	2. Специализация предприятий индустрии питания. Характеристика услуг.	1	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Производственная структура, ее характеристика. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
	2. Организация работы складских помещений. Правила приемки сырья. Правила хранения и отпуска сырья. Нормируемые и ненормируемые потери. Организация тарного хозяйства.	1	
	3. Организация работы и техническое оснащение заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного. Характеристика и организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.	1	
	4. Организация работы горячего цеха и его зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон горячего цеха. Организация работы и техническое оснащение холодного цеха. Общие требования к организации рабочих мест по холодной кулинарной продукции.	1	
	5. Организация работы и техническое оснащение мучного и кондитерского цехов. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	1	

	6. Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**4**	
	Практическое занятие №1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие №2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие №3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие №4. Организация рабочих мест повара для реализации готовой продукции (по индивидуальным заданиям).	1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**24 (12+12)**	
Тема 2.1. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Оборудование для обработки овощей. Картофелеочистительные, овощерезательные, протирочные машины, кухонные процессоры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, рыбоочистительные машины, куттеры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Хлеборезки, слайсеры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	

	6. Оборудование для приготовления и обработки теста. Машины для просеивания муки, тестомесильные машины, тесторазкаточные машины, машины для взбивания, миксеры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**6**	
	Практическое занятие №5. Изучение правил безопасной эксплуатации картофелечистительной и овощерезательной машин.	2	
	Практическое занятие №6. Сборка мясорубки, ее эксплуатация, возможные неисправности.	2	
	Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации взбивальной машины.	2	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9, 10
Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, пастакукеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4,7,10, 13-16
	2. Жарочно-пекарное оборудование. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, грили, пароконвектоматы и конвектоматы. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	3. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические, индукционные плиты. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	4. Водогрейное оборудование. Электрокипятильники, водонагреватели. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых и вторых блюд, тепловые стойки, термостаты. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**4**	
	Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
	Практическое занятие №9. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Классификация способов охлаждения. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования. Компрессионная холодильная машина: компрессор, испаритель, конденсатор, терморегулирующий вентиль.	1	

	2. Холодильные шкафы, холодильные камеры., холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4,7,10, 13-16
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №10. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования, шкафов шоковой заморозки.	2	
	Самостоятельная работа №1. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	аудиторная учебная нагрузка **самостоятельная работа** **всего**	**36** **2** **38**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, 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 имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1.Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 10 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2023.
7. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2023.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2023.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2024. ЭБ «Академия».

3.2.2.Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2025 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2025,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2025 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2025 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2025 – 162 с.
6. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
7. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
8. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы оценки
Знания: – классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.	– перечисление основных групп технологического оборудования, описание эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормативными документами, требованиями Правил и технической (эксплуатационной) документации организации-изготовителя; – формулирование принципов организации производства в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции; – обоснование выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с технологическими процессами приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – правильность выбора способов организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – объяснение правил электробезопасности, пожарной безопасности в соответствии с инструкцией и Правилами по охране труда; – перечисление правил охраны труда в соответствии с ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.	**Текущий контроль:** -письменный, устный опрос; -тестирование; **Промежуточная аттестация в форме экзамена** (теоретическое задание)
Умения: – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее	– проверка исправности оборудования перед началом выполнения работ; проверка наличия заземляющих устройств, защитных ограждений и приспособлений;	**Текущий контроль:** – оценка демонстрируемых

отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	обеспечение и использование спецодежды во время выполнения работ; содержание необходимого оборудования, инструментов, инвентаря для выполнения работ в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – рациональность планирования и обоснованный выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого в процессе приготовление кулинарной продукции; – правильность владения инструментами, демонстрация рабочих приемов, соблюдение правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; – защита отчетов по практическим занятиям. **Промежуточная аттестация в форме экзамена** (практическое задание)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Андреева Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, и имеет связь с дисциплиной ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	– вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; – рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; – участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; – пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; – принимать оплату наличными деньгами;	– виды учета, требования, предъявляемые к учету; – задачи бухгалтерского учета; – предмет и метод бухгалтерского учета; – элементы бухгалтерского учета; – принципы и формы организации бухгалтерского учета – особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; – основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; – формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; – требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; – права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; – сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; – правила документального оформления движения материальных ценностей; – источники поступления продуктов и тары; – правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; – методику осуществления контроля за товарными запасами; – понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

	– принимать и оформлять безналичные платежи; – составлять отчеты по платежам.	– методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; – порядок оформления и учета доверенностей; – ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; – правила торговли; – виды оплаты по платежам; – виды и правила осуществления кассовых операций; – правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

	Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**44**
в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	12
самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Понятие учета. Виды учета в организации питания. Предметы, методы и задачи бухгалтерского учета. Учетные измерители.	1	
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.	1	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Бухгалтер-калькулятор. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	1	
Тема 2. Работа со Сборником рецептур	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	Основание для производства продукции общественного питания. Технологическая карта как первичный документ учета.	1	
	Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий).	1	
	Расчет необходимого количества продуктов. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	в том числе в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	
Тема 3. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	1	
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	1	
	Калькуляция розничных цен, оценка качества сырья при калькуляции цен.	1	

	Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	в том числе в форме практической подготовки	**4**	
	Практическое занятие №2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2	
	Практическое занятие №3. Калькуляция розничных цен на блюда, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 4. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.	1	
	2. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	1	
	3. Отчетность материально-ответственных лиц.	1	
	4. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	1	
Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.	1	
	2. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.	1	
	в том числе в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	1	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	1	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1	
	4. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй.	1	
	5. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением.	1	
	6. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	1	
	в том числе в форме практической подготовки	**2**	

общественного питания	**Практическое занятие №5.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	
Тема 7. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	1	
	2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	1	
	3. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Инвентаризация денежных средств в кассе.	1	
	в том числе в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №6. Составление кассового отчета.	2	
	Самостоятельная работа №1. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	**2**	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего: аудиторная учебная нагрузка **самостоятельная работа** **всего**	**42** **2** **44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе:

Нормативно- правовая документация:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2025 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2025 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2025 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2025. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2024.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2023 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2024.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
10. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2025) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
11. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2025) "О защите прав потребителей»
12. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/.
13. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104).
14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

Основные источники:

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. Учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. -192с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет, учебник для СПО, М., Академия, 2023.

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www. gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – виды учета, требования, предъявляемые к учету; – задачи бухгалтерского учета; – предмет и метод бухгалтерского учета; – элементы бухгалтерского учета; – принципы и формы организации бухгалтерского учета – особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; – основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; – формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; – требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; – права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; – сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; – правила документального оформления движения материальных ценностей; – источники поступления продуктов и тары; – правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль:** -письменный, устный опрос; -тестирование; **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

– методику осуществления контроля за товарными запасами; – понятие и виды товарных потерь, методику их списания; – методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; – порядок оформления и учета доверенностей; – ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; – правила торговли; – виды оплаты по платежам; – виды и правила осуществления кассовых операций; – правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.		
Умения: – вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; – рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; – участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов	**Текущий контроль:** – оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; – защита отчетов по практическим занятиям. **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

– пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; – принимать оплату наличными деньгами; – принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.	-Соответствие требованиям НД и т.д.	

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно-цикловой комиссии машиностроение и автоматизации
Председатель ПЦК_____/Бубнова М.В./

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

1.1 Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК.07, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 4.5,

1.2 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 07	применять средства индивидуальной и коллективной защиты;	действие токсичных веществ на организм человека;
	использовать экобиозащитную и противопожарную технику;	меры предупреждения пожаров и взрывов;
	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;
	проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;	основные причины возникновения пожаров и взрывов;
	соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;	особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональнойдеятельности, правовые, организационные основы охраны труда в организации;
	проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.	правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;
		правила безопасной эксплуатации механического оборудования;

		профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной
		санитарии;
		предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты;
		принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
		систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению окружающую среду;
		средства и методы повышения безопасноститехнических средств и технологических процессов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**66**
в том числе:	
теоретическое обучение	60
самостоятельные работы	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Охрана труда (безопасность труда)			
Тема 1.1 Единые правовые нормативы. Межотраслевые и отраслевые правовые нормативы	**Содержание учебного материала** - Основные термины и определения. Правовые и организационные основы охраны труда. Нормальная продолжительность рабочего времени. Время отдыха. Нормирование труда. Основные понятия и направления государственной политики в области охраны труда. Обязанности работодателя и работников по обеспечению безопасных условий и охраны труда на производстве. Ответственность за нарушение норм безопасности и охраны труда Направленность нормативных документов в области охраны труда. Система стандартов безопасности труда, отраслевые стандарты	**6**	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
Тема 1.2 Организационные основы безопасности труда	**Содержание учебного материала** Управление охраной труда на производстве. Планирование мероприятий по охране труда. Виды обучения, инструктажа, порядок проведения инструктажей. Порядок разработки инструкций по охране труда. Государственный, общественный и производственный контроль за состоянием охраны труда на производстве	**10**	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Самостоятельная работа №1 Написание реферата	**2**	

Тема 1.3 Производственнаясреда	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Производственная среда**,** ее характеристика. Человеческий фактор как источник возникновения несчастных случаев на производстве, Психологические и физиологические принципы ошибочных действий человека. Причины возникновения опасных ситуаций и несчастных случаев на производстве. Эргономика. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	**10**	
	Самостоятельная работа № 2 Написание доклада	**2**	
Тема 1.4 Обеспечение комфортных условий трудовой деятельности	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Общая характеристика комфортных условий трудовой деятельности. Обеспечение комфортных микроклиматических условий на рабочем месте. Обеспечение благоприятных условий зрительных работ (производственное освещение). Классификация и предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты Производственный и транспортный шум; параметры, уровни, характеристики. Источники производственного шума и транспортного шума. Ультразвук. Инфразвук. Источники. Сущность вибрации, основныепараметры вибрации.		
Тема 1.5 Обеспечение безопасности основных производственных процессов в	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1
	Общие требования безопасности к производственному оборудованию и процессам.Меры безопасности при использовании металлообрабатывающих станков и роботизированных технологических комплексов.		

Радел 2 Организация и управление противопожарной безопасностью		**6**	
Тема 2.1 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Пожарная безопасность производств. Основные направления обеспечения пожарной безопасности. Система предотвращения пожаров. Организационно-технические мероприятия по пожарной безопасности.		
Тема 2.2 Меры пожарной безопасности при выполнении сварочных работ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Источники опасности и меры защиты от них. Требования безопасности при ведении электро- и газосварочных работ. Механическая обработка материалов.		
	Самостоятельная работа № 4 Составить презентацию по выбранной теме	**2**	
Промежуточная аттестация			
Всего:		**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - Охраны труда

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- комплект нормативных документов;
- комплект учебно-методической документации;
- измерительные приборы для проведения лабораторных работ;
- наглядные пособия (плакаты);
- тренажер для оказания первой помощи пострадавшим.
- компьютерные обучающие и контролирующие программы; Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением;
-телевизор;
-доска;
-экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533582 (дата обращения: 27.11.2023).

1. Овчинников, В. В. Охрана труда при производстве сварочных работ : учебник / В. В. Овчинников. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. — 236 с. — ISBN 978- 5-9729-0836-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/281840 (дата обращения: 27.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Безопасность жизнедеятельности. В двух частях. Часть 2 Безопасность труда на железнодорожном транспорте [Текст]: / Под ред. Пономарева В.М. и Жукова В.И. -М.: УМЦ ЖДТ, 2014. — 607 с. WWW.studentlibrary.ru

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ, Вайдман М.А.- ТТЖТ 2024[Электронный ресурс]: 5 http://tihtgt.ru

2. Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ, Вайдман М.А.- ТТЖТ 2024[Электронный ресурс]: 5 http://tihtgt.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: действие токсичных веществ на организм человека; меры предупреждения пожаров и взрывов; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; правила и нормы охраны труда,личной и производственной санитарии и пожарной защиты; правила безопасной эксплуатации механического оборудования; профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты; принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.	Знает: действие токсичных веществ на организм человека; меры предупреждения пожаров и взрывов; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; правила безопасной эксплуатации механического оборудования; профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты; принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.	Опрос. Тест.
Умения:	Умеет:	Экспертное

применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.	применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.	наблюдение за ходом выполнения практических занятий; Оценка результатов выполнения практических занятий.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
На заседании предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказ № 36-ОД от 30.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Васина Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Основные цели дисциплины СГ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности:

совершенствование коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности;

овладение профессионально-ориентированным языковым материалом;

развитие способности к самостоятельному использованию иностранного языка или к его использованию для получения новых знаний

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Цели иноязычного образования становятся более сложными по структуре, формулируются на ценностном, когнитивном и прагматическом уровнях и соответственно воплощается в личностных, метапредметных и предметных результатах. Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

На прагматическом уровне целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция - развитие коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

социокультурная/межкультурная компетенция - приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне среднего общего образования, формирование умения представлять свою страну, её культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция - развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации; метапредметная/учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

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

В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения иностранного языка у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные результаты, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты** В результате изучения иностранного языка у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации; умение взаимодействовать с социальными	**Предметные результаты** освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Иностранный язык " должны обеспечивать: 1).владение основными видами речевой деятельности: говорение: вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника); создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи; излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания**:	выражением своего отношения без вербальных опор (объём монологического высказывания - 14-15 фраз); устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём -14-15 фраз); аудирование: воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования - до 2,5 минут); смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объёмтекста/текстов для чтения - до 600-800 слов); читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения - до 140 слов); создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания - до 180 слов); заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя

	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (английском) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности	информацию в таблице, письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём - до 180 слов); владеть фонетическими навыками: различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 150 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста; владеть орфографическими навыками: правильно писать изученные слова; владеть пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь; пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера; распознавать в устной речи и письменном тексте 1500 лексических единиц (слов, фразовых глаголов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1400 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в английском языке нормы лексической сочетаемости; распознавать и употреблять в устной и письменной речи: родственные слова, образованные с использованием аффиксации: глаголы при помощи префиксов dis-, mis-, re-, over-, under- и суффиксов -ise/-ize, -en; имена существительные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- и суффиксов -ance//-ence, -er/-or, -ing, -ist, -ity, -ment, -ness, -sion/-tion, -ship; имена прилагательные при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir-, inter-, non-, post-, pre- и

	технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	суффиксов -able/-ible, -al, -ed, -ese, -ful, -ian/ -an, -ical, -ing, -ish, -ive, -less, -ly, -ous, -y; наречия при помощи префиксов un-, in-/im-, il-/ir- и суффикса -ly; числительные при помощи суффиксов -teen, -ty, -th; с использованием словосложения: сложные существительные путём соединения основ существительных (football); сложные существительные путём соединения основы прилагательного с основой существительного (bluebell); сложные существительные путём соединения основ существительных с предлогом (father-in-law); сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного/числительного с основой существительного с добавлением суффикса -ed (blue-eyed, eight-legged); сложные прилагательные путём соединения наречия с основой причастия II (well-behaved); сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного с основой причастия I (nice-looking); с использованием конверсии: образование имён существительных от неопределённых форм глаголов (to run - a run); имён существительных от прилагательных (rich people - the rich); глаголов от имён существительных (a hand - to hand); глаголов от имён прилагательных (cool - to cool); распознавать и употреблять в устной и письменной речи имена прилагательные на -ed и -ing (excited - exciting); распознавать и употреблять в устной и письменной речи изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова, наиболее частотные фразовые глаголы, сокращения и аббревиатуры; распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания; знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений английского языка; распознавать и употреблять в устной и письменной речи: предложения, в том числе с

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** В результате изучения иностранного языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений изучаемого иностранного языка; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (английского) языка; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать	несколькими обстоятельствами, следующими в определённом порядке; предложения с начальным It; предложения с начальным There + to be; предложения с глагольными конструкциями, содержащими глаголы-связки to be, to look, to seem, to feel; предложения со сложным подлежащим - Complex Subject; предложения со сложным дополнением - Complex Object; сложносочинённые предложения с сочинительными союзами and, but, or; сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how; сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that; сложноподчинённые предложения с союзными словами whoever, whatever, however, whenever; условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0, Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II); все типы вопросительных предложений (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы в Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense); повествовательные, вопросительные и побудительные предложения в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени, согласование времён в рамках сложного предложения; модальные глаголы в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени; предложения с конструкциями as ... as, not so ... as, both ... and ..., either ... or, neither ... nor; предложения с I wish; конструкции с глаголами на -ing: to love/hate doing smth; конструкции с глаголами to stop, to remember, to forget (разница в значении to stop doing smth и to stop to do smth); конструкция It takes me ... to do smth; конструкция used to + инфинитив глагола; конструкции be/get used to smth, be/get used to doing smth; конструкции I prefer, I'd prefer, I'd rather prefer, выражающие предпочтение, а также конструкций I'd rather, You'd better; подлежащее,

	риски и соответствие результатов целям оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (английского) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых	выраженное собирательным существительным (family, police), и его согласование со сказуемым; глаголы (правильные и неправильные) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past/Future Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense, Future-in-the-Past Tense) и наиболее употребительных формах страдательного залога (Present/Past Simple Passive, Present Perfect Passive); конструкция to be going to, формы Future Simple Tense и Present Continuous Tense для выражения будущего действия; модальные глаголы и их эквиваленты (can/be able to, could, must/have to, may, might, should, shall, would, will, need); неличные формы глагола - инфинитив, герундий, причастие (Participle I и Participle II), причастия в функции определения (Participle I - a playing child, Participle II - a written text); определённый, неопределённый и нулевой артикли; имена существительные во множественном числе, образованных по правилу, и исключения; неисчисляемые имена существительные, имеющие форму только множественного числа; притяжательный падеж имён существительных; имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, и исключения; порядок следования нескольких прилагательных (мнение - размер - возраст -цвет - происхождение); слова, выражающие количество (many/much, little/a little, few/a few, a lot of); личные местоимения в именительном и объектном падежах, притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме), возвратные, указательные, вопросительные местоимения; неопределённые местоимения и их производные, отрицательные местоимения попе, по и производные последнего (nobody, nothing, и другие); количественные и порядковые числительные; предлоги

	условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, в том числе на иностранном (английском) языке, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты на иностранном (английском) языке в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (текст, таблица, схема, диаграмма и другие); оценивать достоверность информации, её соответствие морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований	места, времени, направления, предлоги, употребляемые с глаголами в страдательном залоге; владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и её культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре, соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приёмы переработки информации: при говорении - переспрос, при говорении и письме - описание/перифраз/толкование, при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; владеть метапредметными умениями, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком; сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на английском языке и

	эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия на иностранном (английском) языке, аргументированно вести диалог и полилог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;	применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет.

	оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как часть регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (английском) языке выполняемой коммуникативной задаче; вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

Структура и содержание учебного предмета Иностранный язык

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**
Учебные занятия	126
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	-
Всего	**126**

135

1.1. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала**	**Объём в часах**	**Осваиваемые элементы компетенций**
1	2	3	4
Тема 1. Система образования в России и за рубежом	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Система образования в России и за рубежом».	2	
	2. Разряды и число существительных.	2	
	3. Притяжательный падеж существительных.	2	
	4. Подготовка рекламного проспекта «Мой техникум».	2	
Тема 2. Различные виды искусств	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Различные виды искусств».	2	
	2. Имя прилагательное: разряды, степени сравнения.	2	
	3. Имя прилагательное: сравнительные конструкции с союзами.	2	
	4. Совершенствование речевых навыков по теме «Мои интересы и увлечения».	1	
	5. Контрольная работа № 1 «Имя существительное. Имя прилагательное».	1	
Тема 3.	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Экологические проблемы нашей планеты».	2	
	2. Предлоги: разновидности предлогов, особенности употребления.	2	

Экологические проблемы нашей планеты	3. Человек и природа – сотрудничество или противостояние.	2	
	4. Совершенствование речевых навыков по теме «Защита окружающей среды».	2	
Тема 4. Здоровье и спорт	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Здоровье и спорт».	2	
	2. Работа с текстом «Здоровье и спорт».	2	
	3. Числительные: разряды, употребление.	2	
	4. Числительные: обозначение времени, обозначение дат.	2	
Тема 5. Путешествие. Поездка за границу	Тематика практических занятий	8	ОК 01.-ОК 11.
	1. Работа с текстом «Путешествия. Поездка за границу».	2	
	2. Личные, притяжательные местоимения.	2	
	3. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения.	2	
	4. Возвратные местоимения. Вопросительные местоимения.	2	
Тема 6. Моя будущая профессия, карьера	Тематика практических занятий	12	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Моя будущая профессия, карьера. Выбор профессии».	2	
	2. Оборот there + to be во временах группы Simple.	2	
	3. Времена группы Simple.	2	
	4. Времена группы Continuous.	2	
	5. Времена группы Perfect.	2	

	6. Эссе «Хочу быть профессионалом».	1	
	7. Контрольная работа № 2 «Видовременные формы глагола».	1	
Тема 7. Метрическая система	Тематика практических занятий	10	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Метрическая система».	2	
	2. Работа с текстом «Генри Кавендиш и его открытие»	2	
	3. Обобщение времен действительного залога.	2	
	4. Страдательный залог: употребление, образование.	2	
	5. Будущее в прошедшем: употребление, образование.	2	
Тема 8. Компьютеры и их функции	Тематика практических занятий	9	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Компьютеры и их функции».	2	
	2. Прямая и косвенная речь.	2	
	3. Согласование времен.	2	
	4. Работа с текстом «Великий ученый эпохи Возрождения».	2	
	5. Работа с текстом «Всемирная сеть».	1	
Тема 9. Урал – центр Российской промышленности	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Урал – центр Российской промышленности».	2	
	2. Особенности употребления форм сослагательного наклонения.	2	
	3. Повелительное наклонение.	2	
	4. Работа с текстом «А.С. Попов – изобретатель радио».	2	

Тема 10. Промышленная электроника	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Промышленная электроника».	2	
	2. Особенности употребления модальных глаголов.	2	
	3. Эквиваленты модальных глаголов.	2	
	4. Работа с текстом «Д. Менделеев – создатель периодической системы».	1	
	5. Контрольная работа № 3 «Страдательный залог».	1	
Тема 11. История строительства	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Промышленная электроника».	2	
	2. Формы инфинитива и их значение.	2	
	3. Функции и употребление инфинитива.	2	
	4. Работа с текстом «Томас Эдисон».	2	
Тема 12. Роль технического прогресса в науке и технике	Тематика практических занятий	10	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Роль технического прогресса в науке и технике».	2	
	2. Причастие I, функции причастия I.	2	
	3. Причастие II, функции причастия II.	2	
	4. Предикативные конструкции с причастием.	2	
	5. Работа с текстом «Мария Кюри и радий».	2	
Тема 13.	Тематика практических занятий	12	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Роль леса в промышленности».	2	

Роль леса в промышленности	2. Работа с текстом «Роль леса в промышленности».	2	
	3. Совершенствование речевых навыков по теме.	2	
	4. Формы герундия и его функции в предложении.	2	
	5. Герундиальные конструкции.	2	
	6. Работа с текстом «Отец астронавтики».	2	
Тема 14. Человечество и металлы	Тематика практических занятий	9	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Металлы».	2	
	2. Работа с текстом «Человечество и металлы».	2	
	3. Сочинительные союзы. Подчинительные союзы.	2	
	4. Работа с текстом «М.В. Ломоносов». Частицы. Междометия.	2	
	5. Контрольная работа № 4 «Косвенная речь».	1	
Тема 15. Металлы и их использование в промышленности	Тематика практических занятий	10	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Использование металлов в промышленности».	2	
	2. Работа с текстом «Металлы и их использование в промышленности».	2	
	3. Сложное подлежащее.	2	
Дифференцированный зачет		-	
Всего		**126**	

5. Условия реализации программы учебного предмета Иностранный язык

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета общеобразовательного цикла.

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

Оборудование учебного кабинета:

- Учебная доска
- Рабочее место преподавателя
- Столы, стулья по количеству обучающихся
- Шкафы
- Учебно-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, плакатов)
- Технические средства обучения (персональный компьютерс лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть).

5.2. Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

2. Смирнова Е.Ю. Английский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций реализующихобразовательные программы среднего профессионального образования/ Е.Ю.Смирнова, Ю.А.Смирнов. – Москва : Просвещение, 2024. – 256 с.

Электронные издания:

3. Даниленко Л.П. Английский язык для экономистов (B1-B2): учебник и практикум для СПО/Л.П.Даниленко.-3-е изд., испр, и доп.-М:Юрайт,2023.-130с-–(Профессиональное образование)

4. Левченко В.В. Английский язык.General English: учебник для СПО/В.В.Левченко, Е.Е. Долгалева, О.В.Мещерякова.-2-е изд., перераб. И доп. –Москва:Юрайт, 2024.-149с. Образовательная платформа «Юрайт» urait.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.
2. Образовательная платформа «Юрайт»urait.ru.
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
6. Онлайн-словари Мультитран». - URL:http://www.multitran.ru (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
8. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – EncyclopædiaBritannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.

9. CambridgeDictionariesOnline. - URL:http://dictionary.cambridge.or (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
10. MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – MacmillanEducationLimited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
11. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com (датаобращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

6. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета Иностранный язык

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Планируемые личностные и предметные результаты	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией

	структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	ЛР 1, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8 ПР 1, ПР 2, ПР 3, ПР 4, ПР 5, ПР 6, ПР 7, ПР 8, ПР 9, ПР 10	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8, 1.9 Р 2 Тема 2.1, 2.2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие знания и умения:

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

	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уметь: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знать: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уметь: проявлять гражданско- патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей(по видам) Знать: сущность гражданско- патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**68**
в том числе:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	45
Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*	

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях			
Тема 1.1 Основы Российского законодательства по защите населения	**Тематика теоретических занятий**	**2**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Введение. Основы Российского законодательства по защите населения	2	
Тема 1.2 Безопасность и устойчивое развитие	**Тематика теоретических занятий**	**2**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Безопасность и устойчивое развитие	2	
	Тематика практических занятий	**8**	
	1. Действия населения в очагах ядерного, химического и бактериологического поражениях	2	
	2. Определение уровня радиации с помощью прибора ДП-5В.	2	
	3. Определение ОВ в воздухе с помощью прибора ВПХР	2	
	4. Обеспечение личной безопасности в быту и чрезвычайных ситуациях криминогенного характера	2	
Тема 1.3 Правовые, нормативные и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности	**Тематика теоретических занятий**	**2**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Правовые, нормативные и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности	2	
Раздел 2. Национальная безопасность РФ			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06
	Тематика теоретических занятий	**4**	
	1. Национальные интересы и национальная безопасность России	2	

Тема 2.1 Национальная безопасность РФ	2. Организация обороны Российской Федерации	2	ОК 09
Раздел 3. Основы военной службы			
Тема 3.1 Правовые основы военной службы	**Тематика теоретических занятий**	**4**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Правовые основы военной службы	2	
	2. Функции, цели и задачи Вооруженных Сил РФ	2	
	Тематика практических занятий	**12**	
	1. Составы военнослужащих, воинские звания и знаки различия	2	
	2. Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ	2	
	3. Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания	2	
	4. Суточный наряд роты	2	
	5. Обязанности и действия часового	2	
	6. Военнослужащие и взаимоотношения между ними	2	
Тема 3.2 Огневая подготовка	**Тематика теоретических занятий**	**4**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1.Автомат и ручной пулемет Калашникова.	2	
	2. Ручные осколочные гранаты.	2	
	Тематика практических занятий	**14**	
	1. Вооружение МСО. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	2	
	2. Выполнение упражнения №1 по стрельбе из пневматического оружия	2	
	3. Выполнение упражнения №2 по стрельбе из пневматического оружия	2	
	4. Отработка навыков практической стрельбы из пневматического оружия (стрелковый поединок)	2	
	5. Выполнение упражнения №3 по стрельбе из пневматического оружия	2	
	6. Назначение и устройство ручных осколочных гранат	2	
	7. Выполнение нормативов по разборке и сборке автомата Калашникова	2	
Тема 3.3 Строевая подготовка	**Тематика практических занятий**	**8**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1**.** Выполнение строевых приемов без оружия	2	
	2. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении	2	
	3. Выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй. Подход к начальнику и отход от него. Строй отделения и взвода	2	

	4. Выполнение строевых приемов в составе отделения	2	
Тема 3.4 Боевые традиции Вооруженных сил России	**Тематика теоретических занятий**	**4**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Боевые традиции Вооруженных сил России	3	
	2. Военная присяга	2	
Тема 3.5 Правила оказания первой помощи в чрезвычайных и опасных ситуациях мирного и военного времени	**Тематика практических занятий**	**3**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ранениях, переломах	2	
	2. Отработка навыков оказания неотложной психологической помощи в экстремальных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	1	
Всего		**68**	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

- музей военно-патриотического воспитания;
- компьютер;
- аудио-, видео-, проекционная аппаратура;
- войсковой прибор химической разведки (ВПХР);
- рентгенметр ДП-5В;
- робот-тренажер «Александр»;
- электронный тир;
- полоса препятствий;
- стрелковый тир.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ - Основные источники учебный литературы:

1. Резчиков Е.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО/Е.А. Резчиков, А.В. Рязанцева- изд., перераб. и доп. –М: Юрайт, 2023- 639с. - (Профессиональное образование)

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО/С.В. Абрамова и др.; под общей ред.В.П. Соломина- Москва: Юрайт, 2024- 413с. - (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельности.	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции;	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы

российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменение климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умеют прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, могут давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; умеют оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; имеют представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в чрезвычайных ситуациях, соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 Физическая культура

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Зорькина Н.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Содержание программы учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, грамотное физическое развитие, формирование здорового образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально – культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущих квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие знания и умения:

Формирование общих и профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знать: психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уметь: проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знать: сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уметь: 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. Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья; средства профилактики перенапряжения.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Объем образовательной программы	**126**
Практические занятия	126
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	**4**

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование раздел и тем	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**	**Осваиваемые элементы компетенций**
Раздел 1	Основы физической культуры	2	
Тема 1.1 Основы здорового образа жизни.	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Основные понятия здорового образа жизни. Инструктаж по ТБ	2	
Раздел 2	Легкая атлетика	12	
Тема 2.1. Спринтерский бег.	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
	2. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	2	
Тема 2.2. Эстафетный бег.	Тематика практических занятий		
	3. Совершенствование техники эстафетного бега	2	
Тема 2.3. Длительный бег.	Тематика практических занятий		
	4. Совершенствование техники и тактики длительного бега	2	
	5. Техника бега на дистанции 2000/3000 метров, контрольный норматив	2	
Тема 2.4. Прыжки в длину.	Тематика практических занятий		
	6. Техника прыжка в длину: с разбега способом «согнув ноги», с места	2	
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол	14	
	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09

Тема 3.1. Техника передвижений, остановок, поворотов и стоек	1. Техника передвижений	2	
	2. Техника поворотов и стоек	2	
Тема 3.2. Техника приема и передач мяча	Тематика практических занятий		
	3. Техника приема и передач мяча	2	
Тема 3.3. Техника подачи мяча	Тематика практических занятий		
	4. Техника верхней прямой подачи мяча	2	
	5. Техника нижней подачи и приёма после неё	2	
Тема 3.4. Прямой нападающий удар	Тематика практических занятий		
	6. Техника нападающего удара	2	
Тема 3.5. Блокирование	Тематика практических занятий		
	7. Техника блокирования: индивидуального и группового	2	
Раздел 4	Текущий контроль	2	ОК.01- ОК.09
Тема 4.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		
	1. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 5	Лыжная подготовка	8	
Тема 5.1. Техника лыжных ходов	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом.	2	
	2. Двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы	2	
	3. Преодоление подъемов и препятствий	2	

	4. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши)	2	
Раздел 6	Спортивные игры. Баскетбол	12	
Тема 6.1. Техника передвижений	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника передвижений	2	
Тема 6.2. Техника ловли и передач мяча	Тематика практических занятий		
	2. Техника ловли и передач мяча	2	
Тема 6.3. Техника ведения мяча	Тематика практических занятий		
	3. Техника ведения мяча	2	
Тема 6.4. Техника бросков мяча	Тематика практических занятий		
	4. Броски мяча по кольцу: с места, в движении.	2	
Тема 6.5. Тактика игры	Тематика практических занятий		
	5. Тактические действия в защите и нападении	2	
Тема 6.6. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	Тематика практических занятий		
	6. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	
Раздел 7	Гимнастика	12	
Тема 7.1. Строевые упражнения	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Строевые упражнения, построения в шеренгу, выход из строя	2	
Тема 7.2.	Тематика практических занятий		

	2. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке	2	
Упражнения на перекладине	3. Упражнения на гибкость, подтягивания, отжимания	2	
Тема 7.3. Развитие физических качеств	Тематика практических занятий		
	4. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, полушпагат	2	
	5. Специальные упражнения на укрепление брюшного пресса	2	
	6. Тест на гибкость, мостик	2	
Раздел 8	Легкая атлетика	8	
Тема 8.1. Спринтерский бег	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
	2. Техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	2	
Тема 8.2. Длительный бег	Тематика практических занятий		
	3. Техники и тактики длительного бега	2	
	4. Техника бега на дистанции 2000/3000 метров, контрольный норматив	2	
Раздел 9	Текущий контроль	2	
Тема 9.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 1	Основы физической культуры	2	
Тема 1.1. Основы физической подготовки	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Основы физической и спортивной подготовки. Инструктаж по ТБ	2	
Раздел 2	.Легкая атлетика	8	

Тема 2.1 Спринтерский бег	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Воспитание скоростной выносливости	2	
	2. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
Тема 2.2 Длительный бег	Тематика практических занятий		
	3. Развитие выносливости в процессе занятий легкой атлетикой	2	
	4. Кроссовая подготовка. Бег 3000м-юноши, 1500м-девушки.	2	
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол	12	
Тема 3.1. Техника передвижений, остановок, поворотов и стоек	Тематика практических занятий		
	1. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.	2	ОК.01- ОК.09
Тема 3.2. Техника приема и передач мяча	Тематика практических занятий		
	2. Техника приема мяча	2	
	3. Техника передач мяча	2	
Тема 3.3. Техника подачи мяча	Тематика практических занятий		
	4. Подачи мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая	2	
Тема 3.4. Прямой нападающий удар	Тематика практических занятий		
	5. Техника нападающего удара	2	
Тема 3.6. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных	Тематика практических занятий		
	6. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	

способностей			
Раздел 4	Текущий контроль	2	
Тема 4.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Средства физической культуры. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 5	Лыжная подготовка	8	
Тема 5.1. Техника лыжных ходов	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом	2	
	2. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей	2	
	3. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности	2	
	4. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши)	2	
Раздел 6	Элементы атлетической гимнастики	6	
Тема 6.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	2	
Тема 6.2. Упражнения силовой направленности	Тематика практических занятий		
	2. Упражнения для развития силовых качеств	2	
	3. Круговая тренировка на 5 - 6 станций	2	
Раздел 7	Спортивные игры. Баскетбол	10	
Тема 7.1. Техника передвижений	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Перемещение по площадке. Ведение мяча	2	

	Тематика практических занятий		
Тема 7.2. Техника ловли и передач мяча	2. Передачи мяча: 2-я руками от груди, с отскоком от пола, от груди, сбоку, снизу.	2	
	3. Ловля мяча: 2-я руками на уровне груди, с отскоком от пола	2	
Тема 7.3. Техника ведения мяча	Тематика практических занятий		
	4. Совершенствование техники ведения мяча	2	
Тема 7.4. Техника бросков мяча	Тематика практических занятий		
	5. Броски мяча по кольцу: с места, в движении	2	
Раздел 8	Легкая атлетика	6	
Тема 8.1 Спринтерский бег	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Совершенствование техники спринтерского бега	2	
Тема 8.2 Длительный бег.	Тематика практических занятий		
	2. Совершенствование техники бега на средние дистанции: 500 м, 2000м.	2	
	3. Техники и тактики длительного бега	2	
Раздел 9	Текущий контроль	4	
Тема 9.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		
	1. Самоконтроль при занятиях физической культурой. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 1	Физическая культура в профессиональной подготовке	2	
Тема 1.1. Профессионально - прикладная физическая подготовка	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	Профессионально-прикладная физическая подготовка. Инструктаж по ТБ	2	

Раздел 2	Легкая атлетика	6	
Тема 2.1. Спринтерский бег.	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	2	
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	Тематика практических занятий		
	2. Техника бега на дистанции 2000/3000 метров, контрольный норматив	2	
Тема 2.3. Прыжки в длину	Тематика практических занятий		
	3. Целостное выполнение техники прыжка в длину, контрольный норматив	2	
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол	8	
Тема 3.1. Техника передач и приемов мяча	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника передач мяча двумя руками: на месте, в прыжке, вперед, над собой, назад.	2	
Тема 3.2. Техника подач мяча	Тематика практических занятий		
	2. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	2	
Тема 3.3. Техника нападающего удара	Тематика практических занятий		
	3. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара	2	
Тема 3.4. Тактика игры в защите и нападении	Тематика практических занятий		
	4. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении	2	
Раздел 4	Гимнастика	12	
Тема 4.1. Строевые упражнения	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Строевые упражнения, построения в шеренгу, выход из строя	2	

Тема 4.2. Упражнения на перекладине	Тематика практических занятий		
	2. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке	2	
	3. Упражнения на гибкость, подтягивания, отжимания	2	
Тема 4.3. Развитие физических качеств	Тематика практических занятий		
	4. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, полушпагат	2	
	5. Специальные упражнения на укрепление брюшного пресса	2	
Раздел 5.	Текущий контроль	3	
Тема 5.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
	1. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
Всего		150	

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной учебного предмета предполагает наличие:

- спортивного зала;
- тренажерного зала;
- открытой спортивной площадки;
- лыжной базы.

Технических средств обучения:

- магнитофон;
- компьютер;
- плакаты;
- стенды;
- таблицы;
- мультимедийный проектор;
- тренажеры.

Оборудования и технологического оснащения рабочих мест, определенных для проведения практических занятий:

Гимнастический инвентарь:

- перекладина;
- брусья параллельные;
- скамейка гимнастическая;
- планки металлические для прыжков;
- скакалки;
- гантели;
- мячи набивные;
- гимнастические маты поролоновые.

Легкоатлетический инвентарь:

- секундомеры;
- рулетка металлическая;
- эстафетные палочки.

Лыжный инвентарь:

- лыжи беговые с креплениями;
- палки лыжные;
- ботинки лыжные.
- мазь лыжная для различной температуры

Инвентарь для спортивных игр:

- мячи баскетбольные;
- мячи волейбольные;
- мячи футбольные;
- щиты баскетбольные с кольцами;
- сетки волейбольные со стойками;
- свистки судейские;
- аптечка.

Спортивные костюмы для сборных команд:

- по баскетболу;
- по волейболу;
- по мини-футболу;
- по легкой атлетике;
- по лыжным гонкам.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Дядичкина, Ю.А. Богащенко .-М:Юрайт, 2023.-424с. – (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Раздел/Тема	Формы контроля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельности.	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1.,2.2 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1	Устный опрос Практические занятия
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения последствия его нарушения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1.,2.2 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1	Устный опрос Практические занятия
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Формирует отношение обучающегося к своему здоровью, стремление к поддержанию физической формы, доступность и возможность заниматься физической культурой, правильная мотивация, влияние окружающей среды	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1.,2.2 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1 Р 5, Темы 5.1 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1	Устный опрос Практические занятия

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности
для профессии образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

Разработчик: Иванова Т.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 «Основы предпринимательской деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения **учебной дисциплины** у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Решает задачи профессиональной деятельности к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Находит, анализирует и интерпретирует информацию, необходимую 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	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умеет организовывать работу персонала в зависимости от поставленной цели
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умело применяет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению Применяет знания об изменении климата, умеет действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умело пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

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	**78**
В т.ч. в форме практической подготовки	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	36
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	
Итоговая аттестация	**Диф. зачет**

2.2. Тематическийплан и содержаниеучебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Содержание и современные формы предпринимательства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	1.Содержание и современные формы предпринимательства Основные сферы предпринимательской деятельности. Цели и функции предпринимательства. 2 Условия развития предпринимательства.	4	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Подготовить и представить презентацию на тему «Особенности развития предпринимательства в России и Республике Татарстан» (работа по командам)	2	
Тема 2. Виды предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Виды предпринимательской деятельности Понятие об индивидуальной предпринимательской деятельности. Определение малого предпринимательства и его критерии в России. Субъекты малого предпринимательства. Значение и задачи малого предприятия. Плюсы и минусы малого предпринимательства. Развитие малого предпринимательства. Государственная поддержка малого предпринимательства.	4	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 2. Определение плюсов и минусов малого предпринимательства в РТ. Заполнение таблицы. **Практическое занятие № 3**. Выделение направлений поддержки поддержка малого предпринимательства в России и Республике Татарстан	4	
Тема 3. Организация и развитие собственного дела	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Организация и развитие собственного дела Этапы создания собственного дела. Порядок создания нового предприятия. Франчайзинг, его сущность,		

	преимущества и недостатки.	4	
	Основы бизнес-плана, основные разделы. Порядок составления.		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Определение идеи создания собственного бизнеса» **Практическое занятие № 5**. Алгоритм создания нового бизнеса. Этапы бизнес бизнес -планирования **Практическое занятие № 6.** «Бизнес по франчайзингу.Плюсы и минусы франчайзинга»	2 4	
Тема 4. **Механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы предприятия. Экономические условия, определяющие деятельность фирмы. Основные показатели деятельности фирмы	4	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 7. Деловая игра «Сравнительный анализ предприятий различных организационно-правовых форм» **Практическое занятие № 8.** Самозанятость: плюсы и минусы. Порядок регистрации.	2 2	
Тема 5. **Риски в деятельности предпринимателя**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Риски в деятельности предпринимателя	4	
	Пути и методы снижения риска в деятельности предпринимательства Банкротство предприятий		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 9. Подготовка и защита блок –схем «Виды рисков в предпринимательстве» **Практическое занятие № 10**. Алгоритм прохождения процедуры банкротства предприятия.	2 2	
Тема 6. **Конкуренция**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна		

предпринимателей и предпринимательская тайна	Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности.	4	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 11. Деловая игра «Конкуренция предприятия» **Практическое занятие № 12.** Разработка стратегии повышения конкурентоспособности предприятия	2 2	
Тема 7. Взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями	4	
	Условия предоставления кредитов и этапы кредитования		
	Тематика практических занятий	4	
	Практические занятия13.Расчет коэффициента рыночной активности **Практическое занятие № 14.** Деловая игра «Кредитование предприятий бизнеса. Сравнительный анализ условий предоставления кредитов и этапы кредитования в кредитных организациях»	2 2	
Тема 8. Налогообложение предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Понятие и характеристика общего режима Налогообложение предпринимательской деятельности. Особенности налогообложения частного предпринимателя Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса. Системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса налогообложения. Специальные налоговые режимы: упрощенная система налогообложения (УСН), система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход по отдельным видам предпринимательской деятельности (ЕНВД). Понятие и характеристика системы налогообложения для предприятий малого и среднего бизнеса.	4	
	Тематика практических занятий	**4**	

	Практические занятия № 15. Анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложения. **Практическое занятие № 16.**Деловая игра «Система налогообложения предприятий бизнеса. Расчет налоговой базы и суммы налогов предприятия»	2 2	
Тема 9. **Культура предпринимательства**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Сущность и значение культуры предпринимательства; деловая и профессиональная этика; деловые отношения – важнейшая часть культуры предпринимательства; основные черты бизнесмена. Предпринимательская этика и этикет.	2	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 15. Деловая игра «Разработка корпоративного кодекса поведения сотрудников» **Практическое занятие № 16**. «Роль невербальных коммуникаций в бизнесе» **Практическое занятие № 17.** «Ответственность за незаконное предпринимательство»	2 2 2	
Итоговая аттестация дифференцированный зачет			
Всего:		**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет менеджмента, маркетинга и коммерческой деятельности Рабочее место преподавателя
Парты ученические Стулья ученические
Стол компьютерный
Персональный компьютер Монитор Шкаф книжный Шкаф
встроенный

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

1. Кузьмина Е. Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 455 с. — (Профессиональное образование). — URL: https://urait.ru/bcode/491909 . — Режим доступа: по подписке.
2. КругловаН.Ю. Основы бизнеса (предпринимательства): учебник /Н.Ю.Круглова. —2 изд., перераб. и доп. — Москва: КНОРУС, 2022. —440 с.
3. Морозов,Г.Б.Предпринимательскаядеятельность:учебникипрактикум дляСПО/Г.Б.Морозов.—4-еизд.,перераб.идоп.—Москва: ИздательствоЮрайт,2022.—457с.— (Профессиональноеобразование).— URL:https://urait.ru/bcode/492915.— Режимдоступа: поподписке
4. РазумовскаяЕ.В.Предпринимательское право: учебник для СПО/Е.В. Разумовская.—3-еизд.,перераб.идоп.—Москва:ИздательствоЮрайт, 2022.— 272 с.—(Профессиональное образование).— URL: https://urait.ru/bcode/489643. — Режимдоступа: по подписке.
5. Самарина В.П. Основы предпринимательства): учебник /В.П. Самарина —2 изд., перераб. — Москва: КНОРУС, 2021. —224 с.
6. Чеберко,Е.Ф.Предпринимательскаядеятельность:учебникипрактикум дляСПО/Е.Ф.Чеберко.—Москва:Юрайт,2022.—219с.— (Профессиональноеобразование).— URL:https://urait.ru/bcode/493308.— Режим доступа: поподписке.
7. ЧеберкоЕ.Ф.Предпринимательская деятельность: учебники практикум дляСПО/Е.Ф.Чеберко.—Москва:Юрайт,2020.—219с.

3.2.3. Дополнительнаялитература

1. ИвановаР.М. История российского предпринимательства :учебное пособие/Р.М.Иванова.—2-еизд.—Москва:ИздательствоЮрайт,2022. —303с.— URL:https://urait.ru/bcode/494517.—Режимдоступа:по подписке.
2. Ильин,А.Б.Организацияпредпринимательскойдеятельности:учебник/А. Б.Ильин,Л.С.Леонтьева.—Москва:КноРус,2021.—340с.—URL: https://book.ru/book/938786. — Режимдоступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: анализировать условия необходимые для развития производства;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
сопоставлять экономические показатели фирмы;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
определять стоимость и рассчитывать себестоимость;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
осуществлять контроль за товарно-материальными фондами и наличными средствами;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
составлять бизнес-план; осуществлять подсчет прямых и косвенных затрат.	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
Знать правовые основы предпринимательской деятельности; условия необходимые для производства товаров и услуг;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	письменного/устного опроса; тестирования;
нормативную базу предприятия; правовые основы учредительного договора;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	письменного/устного опроса; тестирования;
сущность и составляющие бизнес-плана;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	оценки результатов самостоятельной работы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационные технологии

УТВЕРЖДЕНО

приказ № 36-ОД от 30.01.2025 г.

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Семенова Т.Г., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; использовать информационно- телекоммуникационную сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.

Дисциплина «ОП.01 Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;	номенклатура информационных источников, применяемых приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение	-

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	-

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	60	-
Курсовой проект	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	**60**	**-**

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. Информационные технологии в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Текстовый редактор MS Word.	**Содержание**		ОК 02, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК.2.2
	Основы работы в текстовом редакторе MS Word. Создание текстовых документов.	4	
	Создание текстовых документов с таблицами.	4	
	Создание текстовых документов с формулами Eqation 3	4	
	Создание и редактирование химических формул.	4	
	В том числе практических занятий		
	Создание текстовых документов с таблицами.	4	
	Создание текстовых документов с таблицами с формулами Eqation 3	4	
Тема 1.2. Электронная таблица MS Excel.	**Содержание**		ОК 02, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК.2.2
	Основы работы в электронных таблицах MS Excel.	2	
	Математические расчеты в MS Excel.	2	
	Построение диаграмм в MS Excel.	2	
	Сложные вычисления в MS Excel.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практические работы: Создание программы для расчета молярной массы вещества	2	
	Создание программы для расчета химической реакции	2	

	Создание программ для расчета по формулам аналитической химии	2	
	Создание программ для расчета по формулам физической химии	2	
	Построение диаграмм в MS Excel.	2	
Тема 1.3. САПР КОМПАС	**Содержание**		ОК 02, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК.2.2
	Основы настройки КОМПАС, виды документации. Рабочие панели КОМПАС	4	
	Построение фигур в КОМПАС	4	
	В том числе практических занятий		
	Условные графические изображения аппаратов.	6	
	Элементы чертежей реакторов	4	
	Чертежи технологических узлов. Чертеж технологической схемы	4	
Всего		**60**	

3. Требования к условиям реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарного и общепрофессионального цикла дисциплин и технических средств обучения:

1. Стол преподавателя.

2. Парты.

3.Стулья.

4. Мультимедийная установка.

5. Библиотечный фонд.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ - Основные источники учебный литературы:

1. Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М: Академия, 2023

2. Михеева Е.В.Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М: Академия, 2023

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование общих компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Разделы/Темы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов.	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7 Р 5, Темы 5.1 - 5.3	Проверочные работы Тестирование
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7 Р 5, Темы 5.1 - 5.3	Проверочные работы Тестирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	Способность находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение, а также умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, умения определять источники финансирования и строить	Р 1, Темы 1.1, 1.2., 1.3 Р 2, Темы 2.1. 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7 Р 5, Темы 5.1 - 5.3	Проверочные работы Тестирование

ситуациях	перспективы развития собственного бизнеса.		

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Антонова А.Г. мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3. Виды учебной работы и объем часов

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая рабочая программа профессионального модуля по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО). Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

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

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения данной профессионального модуля является освоение студентами следующих компетенций, знаний и умений:

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с

	параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного	- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования,

водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки
Иметь практический опыт: - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;	

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями
Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики	
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	Самостоятельная работа		
12	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4	**МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	41	22	18	1		
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	50	40	2		
	Учебная и производственная практика	216				108	108
	Всего:	355	72	58	3	108	108
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов. Экзамен – 6 час. **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Экзамен - 6 час.							
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**40**	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1. Введение в профессию	**Содержание.** **1-2. Введение в профессию**. Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки и реализации полуфабрикатов из них	**3-4. Характеристика процессов обработки сырья.** Способы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013. **Способы подготовки к реализации полуфабрикатов.** Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос. **Санитарно - эпидемиологические требования к организации работы повара в производственных цехах**. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов. Требования к обработке сырья и приготовлению продукции. Требования к персоналу, работающему на предприятии.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
Тема 1.3.	**Содержание**		

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**5-6**. **Производственная программа овощного цеха.** Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Правила безопасности организации работ в овощном цехе. Характеристика технологических операций, выполняемых в овощной цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	7-8. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Механическое оборудование. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. **Организация хранения обработанных овощей и грибов**. Подготовка к хранению и хранение обработанных овощей. Хранение овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Контроль запасов и сырья.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1ПК 1.2 ЛР 1-16
	Практическое занятие- 6 часов		
	9-10. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 1-16
	11-12. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 1-16.
	13-14. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 1-16.
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**7**	
	15-16. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 1-16
	17-18. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 1-16

	19-20. Организация процессы мехнической обработки рыбы. Хранение обработанной рыбы**.** Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. **Соблюдение санитарных норм и правил**. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	Практическое занятие– 6 часов		
	21-22. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	23-24. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбоочистки.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	25-26. Решение ситуационных задач.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		
	27-28. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	29-30. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	31-32. Организация хранения обработанных мясных продуктов. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде **Соблюдение санитарных норм и правил.** Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	Практическое занятие – 6 часов		

	33-34. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ЛР 1-16
	35-36 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	37-38. Правила оформления заказа на продукты со склада. Оформление заказа на продукты со склада. Приём продуктов со склада и от поставщиков. Методы определения качества продуктов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	39-40. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
	Итого	**41**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**		
	1-2. Классификация овощей. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов **Технологический процесс обработки и нарезки клубнеплодов.** Формы нарезки. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных клубнеплодов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	3. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов. Формы нарезки. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных корнеплодов.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 1-16

	4-5. Кулинарная обработка и нарезка капустных овощей. Формы нарезки. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных капустных овощей. **Кулинарная обработка и нарезка луковых овощей**. Формы нарезки. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных луковых овощей.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 1-16
	6-7. Кулинарная обработка и подготовка к фаршированию овощей. Формы нарезки. Подготовка овощей к фаршированию Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных плодовых овощей.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	8. Кулинарная обработка десертных и салатно – шпинатных овощей. Подготовка. Хранение обработанных овощей. Кулинарная характеристика. Использование в кулинарии. Требования к качеству обработанных овощей.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	9-10. Кулинарная обработка и нарезка грибов. Обработка трубчатых, пластинчатых, сумчатых грибов. Обработка сушеных грибов, соленных и маринованных. Подготовка грибов к фаршированию. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов. **Подготовка к использованию продуктов переработки овощей.** Подготовка квашеной капусты. Подготовка соленых и маринованных огурцов. Подготовка сушеных и свежемороженых овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	Лабораторная работа.		
	11-12. Обработка и нарезка овощей. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	13-14. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно - шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
	15-16. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного	**17-18. Характеристика различных видов рыб с костным скелетом и нерыбного сырья.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы и нерыбного сырья. Органолептические	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ЛР 1-16

сырья	способы определения доброкачественности различных видов рыб и нерыбного сырья.		
	19. Способы подготовки рыбы к обработке. Размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	20-21. Методы разделки рыбы с костным скелетом. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	22-23. Обработка нерыбных продуктов моря. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16.
	24. Особенности разделки некоторых видов рыб. Способы обработки. Требования к качеству. Способы минимизации отходов. **Фарширование рыбы.** Обработка рыбы для фарширования. Приготовление фарша.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4
	25-26. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования. Холодильная обработка рыбы. Влияние замораживания на качество рыбы. Способы замораживания. Шоковое охлаждение. Шоковое замораживание. Условия хранения.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	Практическое занятие.		
	27-28. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	29-30. Решение ситуационных задач: расчёт отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	Содержание		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из	**31. Ассортимент из рыбы и нерыбного водного сырья**. Классификация, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4

рыбы			ЛР 1-16
	32-33. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1 ЛР 1-16.4.
	34. **Виды полуфабрикатов из котлетной массы**. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	35-36. Виды панировок. Пищевая ценность пряностей, приправ, приправ**.** Способы панирования. Приготовление жидкого теста. **Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыб.** Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	Лабораторная работа.		
	37-38. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	39-40. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	41-42. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**43. Основная характеристика мяса и мясных продуктов.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности мяса и мясопродуктов**.**	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4

	44-45. Последовательность выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	46. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	47-48. Обработка субпродуктов и костей. Пищевая ценность субпродуктов. Категории. Обработка и кулинарное использование.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	Практическое занятие		
	49-50. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	51-52. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**		
	53-54. Ассортимент из различных видов мяса. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	55. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	56.Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4

			ЛР 1-16
	57-58. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования. Полуфабрикаты, поступающие от предприятий заготовочных и мясокомбинатов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	59-60. Правила приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила охлаждения и замораживания.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	61-62. Полуфабрикаты из субпродуктов. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	Лабораторная работа.		
	63-64-65-66-67-68. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	6	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	69-70-71-72-73-74. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	6	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**75. Пищевая ценность мяса домашней птицы, дичи и кролика**. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов домашней птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	76. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Обработка субпродуктов и пищевых отходов. Способы заправки.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	Практическое занятие		
	77-78. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса птицы. **79-80.** Решение ситуационных задач: расчёт отходов при механической кулинарной	4	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4

	обработке мяса птицы.		ЛР 1-16
	Содержание		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**81. Полуфабрикаты из мяса домашней птицы.** Ассортимент. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	82-83. Процесс приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	84. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	85-86. Полуфабрикаты из котлетной массы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Хранение полуфабрикатов.** Охлаждение и замораживание полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4 ЛР 1-16
	Лабораторная работа		
	87-88-89-90. Обработка мяса домашней птицы**.** Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы**.** Заправка птицы.	4	ОК 1-7,9-11 ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3 ;ПК 1.4
	Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов,	2	

	посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	Экзамен	**6**	
	Итого	**98**	
Учебная практика ПМ 01. Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;		**108**

13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01. Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	**108**
Всего	**355**

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места:

1. Учебного кухни ресторана
2. Доска учебная;
3. Рабочее место преподавателя;
4. Столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
5. Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технических средств обучения:

1. компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
2. наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

1.Механическое оборудование (куттер, электрическая мясорубка, блендер, миксер и т.д.);

2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);

3. Тепловое оборудование (индукционные плиты);

4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, стеллажи, ванны моечные и т.д.);

5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды и т.д.).

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023. - 160с

2. Самородова И.П.. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова.- 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 128С.

3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова.- – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 288С. М., Академия, 2016. -288с

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы):

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 г.- 240с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учеб.пособие, М., Академия, 2023.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Формирование общих и профессиональных компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Раздел/Темы	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Способность анализировать ситуацию - Грамотность выбора методов работы - Эффективность достижения результата	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Решение ситуационных задач - Анализ производственных ситуаций - Кейс-задания
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- Умение работать с источниками - Способность применять знания - Использование современных технологий	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Тестирование - Подготовка рефератов - Работа с документацией - Кейс-задания
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	- Постановка целей - Разработка плана развития - Оценка результатов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Портфолио достижений - Самоанализ деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- Умение взаимодействовать - Способность к сотрудничеству - Разрешение конфликтов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Наблюдение за работой в группе - Оценка командной работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- Грамотность речи - Культура общения - Умение доносить информацию	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Защита проектов - Деловые игры - Презентации

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- Демонстрация патриотизма - Соблюдение этических норм - Культурное взаимодействие	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Анализ поведения - Оценка взаимодействия
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Соблюдение норм безопасности – Ресурсосбережение - Действия в ЧС	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Тестирование по ТБ - Практические занятия - Кейс-задания
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- Владение it технологиями - Работа с профессиональными программами	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Правильность организации рабочего места - Соблюдение санитарных норм - Грамотная подготовка сырья - Корректная эксплуатация оборудования	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Тестирование - Практические работы - Лабораторные работы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Практические задания - Приготовление блюд

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Практические задания - Приготовление изделий
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Практические задания - Приготовление изделий

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно-цикловой комиссии
экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Н.И. Кострова, преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3. Виды учебной работы и объем часов

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Самостоятельная работа	Практики	
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов		Учебная	Производственная
ПК 2.1. ОК 7;9;11	**МДК. 02.01.**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	37	35	18	2		
ПК 2.1 - 2.8 ОК 7;9;11	**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	120	116	56	4		
ПК 2.1-2.8 ОК 7;9;11	Учебная и производственная практика	396				144	252
	Всего	**553**	**151**	**74**	**6**		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)**	**Объем часов**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**			
МДК. 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	***Содержание***		
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	2.Качество кулинарной продукции.Пищевая ценность. Органолептические показатели. Усвояемость. Безопасность. Формирование качества кулинарной продукции.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Способы обработки кулинарной продукции. Механическая обработка. Гидромеханическая обработка. Массообменная обработка. Термическая обработка.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	5. Характеристика тепловой кулинарной обработки. Значение тепловой кулинарной обработки. Санитарные значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки. Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2.	**Содержание**		ОК 1-7, 9;11

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**6.Организация работы горячего цеха.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супо**в.** Организация рабочих мест в суповом отделении**.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	7. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	8. Хранение и реализация бульонов, отваров, супов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9. Соблюдение санитарных норм и правил. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Практическое занятие.		
	10-11-12. **Решение ситуационных задач.** Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. **13-14-15.**Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	***Содержание***		ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	16.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	17. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	18-19-20. ***Практическое занятие.*** **Решение ситуационных задач.** Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. **21-22-23.**Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления отдельных компонентов для соусов и в процессе	**6**	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	приготовления соусов.		
Тема 1.4.	***Содержание***		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**24. Организация рабочего места повара в горячем цехе.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Техника безопасности в горячем цехе.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	25-26. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	27. Хранение и реализация горячих блюд. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	Практическое занятие. **28-29.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. **30-31.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. **32-33.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	34-35. Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	Всего	**37**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1.	***Содержание***		
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**1.Классификация бульонов и отваров**. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	2. Технология приготовления бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**		
	3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Последовательность выполнения технологических операций. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	4-5-6. Технология приготовления заправочных супов. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	3	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	7-8-9-10-11-12. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3.	***Содержание***		

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,	**13.Технология приготовления супов -пюре.** Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**14. Технология приготовления прозрачных супов.** Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	15.Технология приготовления молочных супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 16-17-18-19-20-21. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, прозрачных супов, молочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление, отпуск.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	22. Технология приготовления сладких супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	23. Диетические и вегетарианские супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа		
	24-25-26-27-28-29. Приготовление, оформление и отпуск сладких, диетических и вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуска сладких, диетических и вегетарианских супов.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4.	***Содержание***	1	

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	**30. Технология приготовления холодных супов.** Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов**.** Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	31-32. Супы региональной кухни.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	***Содержание***		ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	33. Классификация соусов. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	1	
Тема 3.2.	***Содержание***		

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**34-35. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.** Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	36-37. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	38-39. Технология приготовления соусов грибных, молочных, сметанных и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	40. Соусы на основе концентратов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Приемы оформления тарелки соусами.		
	Лабораторная работа. 41-42-43-44. Приготовление соусов с мукой. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.4.	***Содержание***		ОК 1-7, 9;11

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	**45. Технология приготовления соусов без загустителей**. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1	ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	46. Технология приготовления холодных соусов и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	**47. Технология приготовления сладких, вегетарианских и диетических соусов.** Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	48. Технология приготовления региональных соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа **49-50-51-52.** Приготовление соусов без загустителей. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	***Содержание***		
	53. Блюда из овощей. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	54. Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	55. Жареные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	56-57. Тушеные и запеченные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	58. Блюда и гарниры из грибов. Выбор методов приготовления различных грибов для разных типов питания. Методы приготовления грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 59-60-61-62. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	***Содержание***		
	63.Товароведная характеристика сырья. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	64. Правила варки каши и блюд из каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, для отпуска на вынос, транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	65. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Хранение готовых блюд и гарниров из бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых, для отпуска на вынос, транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	66. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4
	сроки хранения. Подбор соусов Хранение готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, для отпуска на вынос, транспортирования.		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа **67-68-69-70.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	***Содержание***		
	71. Пищевая ценность блюд из яиц, творога и сыра. Ассортимент, значение в питании. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	72. Приготовление блюда из яиц. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц. Методы приготовления блюд из яиц. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	транспортирования		
	73. Приготовление горячих и холодных блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из творога. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	74. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра. Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	75-76. Практическое занятие. Расчет количества продуктов для приготовления	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа **77-78-79-80.** Приготовление блюд из творога, яиц и сыра. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 5.2. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки*	***Содержание***		
	81. Пищевая ценность блюд из муки. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	82-83. Замес теста. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	84-85-86. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	3	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа **87-88-89-90-91-92.** Приготовление мучных блюд.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 6.1.	***Содержание***		ОК 1-7, 9;11
Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**93. Ассортимент основных блюд из рыбы**. Классификация, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	***Содержание***		
	94. Рыбные блюда в отварном и припущенном виде. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	95-96. Рыбные блюда в жареном и запеченном виде. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	97. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	98. Блюда из нерыбного водного сырья. Выбор методов приготовления горячих блюд нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 99-100-101-102. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 7.1.	***Содержание***		ОК 1-7, 9;11

Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**103. Классификация мясных блюд**. Ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	***Содержание***		
	104-105. Технология приготовления основных блюд из мяса. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Отварное мясо и мясопродукты. Жареное мясо и мясопродукты. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	106.Технология приготовления основных блюд из мяса. Тушенные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	107. Блюда из рубленой и котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рубленой и котлетной массы для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	108. Блюда из субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рубленой и котлетной массы для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа		
	109-110-111-112. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***		
	113. Технология приготовления блюд из домашней птицы. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу,	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, для различных форм обслуживания, типов питания.		
	114. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Тушенные и запеченные блюда**.** Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, для различных форм обслуживания. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Самостоятельная работа. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
	115-116. Дифференцированный зачет	2	
	Итого	**120**	

Учебная практика по ПМ.02. Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специей (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	144
Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02. Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности	252
порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**553**

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна, шкаф холодильный, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), планетарный миксер, плиты электрические, печь пароконвекционная, стеллаж, мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол, весы настольные электрические, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерный стакан, венчик, ложки, миски из нержавеющий стали, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы универсальные, ножи поварской тройки, корзины для отходов, набор кастрюль, набор сотейников, набор сковород, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, стрейч пленка для пищевых продуктов, пергамент, фольга, тарелки глубокие (различного объема), тарелки плоские (различного диаметра), блюдо прямоугольное, соусники.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023. - 160с

2. Самородова И.П.. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова.- 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 128С.

3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова.- – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 288С. М., Академия, 2016. -288с

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы):

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.- 240с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учеб.пособие, М., Академия, 2023.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Формирование общих и профессиональных компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Раздел/Темы	Тип оценочных мероприятий
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Способность анализировать ситуацию - Грамотность выбора методов работы - Эффективность достижения результата	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Решение ситуационных задач - Анализ производственных ситуаций - Кейс-задания
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- Умение работать с источниками - Способность применять знания - Использование современных технологий	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Тестирование - Подготовка рефератов - Работа с документацией - Кейс-задания
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	- Постановка целей - Разработка плана развития - Оценка результатов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Портфолио достижений - Самоанализ деятельности
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- Умение взаимодействовать - Способность к сотрудничеству - Разрешение конфликтов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Наблюдение за работой в группе - Оценка командной работы
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- Грамотность речи - Культура общения - Умение доносить информацию	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Защита проектов - Деловые игры - Презентации

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- Демонстрация патриотизма - Соблюдение этических норм - Культурное взаимодействие	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Анализ поведения - Оценка взаимодействия
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Соблюдение норм безопасности – Ресурсосбережение - Действия в ЧС	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Тестирование по ТБ - Практические занятия - Кейс-задания
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- Поддержание здоровья - Соблюдение режима труда	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Наблюдение за состоянием - Оценка работоспособности
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- Владение it технологиями - Работа с профессиональными программами	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Правильность организации рабочего места - Соблюдение санитарных норм - Грамотная подготовка сырья - Корректная эксплуатация оборудования	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов

	нормативов		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:
Андреева Т.Ю. преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии
Антонова А.Г., мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3. Виды учебной работы и объем часов

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая рабочая программа профессионального модуля по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО). Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

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

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения данной профессионального модуля является освоение студентами следующих компетенций, знаний и умений:

Формирование общих и профессиональных компетенций	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте

	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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	-осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	- осуществляет 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.	- осуществляет 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.	- осуществляет 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.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Иметь практический опыт в: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовление, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - порционирование (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведение расчетов с потребителями	-осуществляет подготовку и уборку рабочего места, производит выбор, подготовку к работе и безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -осуществляет выбор, оценку качества и безопасности продуктов и полуфабрикатов -выполняет приготовление и хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -производит подготовку отделочных полуфабрикатов промышленного производства -осуществляет приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -выполняет порционирование (комплектование), эстетичную упаковку на вынос и хранение с учетом требований к безопасности Осуществляет ведение расчетов с потребителями

Должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полу-фабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	- подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинировывает методы обработки сырья, приготовления полу-фабрикатов, обеспечивает условия, соблюдает сроки их хранения.
Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	- знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - знает требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - знает рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики	
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	Самостоятельная работа		
12	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1.-3.6	**МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	22	10	4		
	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	109	65	44			
	Учебная и производственная практика	180				72	108
	Всего:	325	87	54	4	72	108
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента **МДК 03.02**. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок							
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - квалификационный экзамен							

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание.**		
	1-2. Холодная кулинарная продукция. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Организация производственного процесса. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Типы и виды обслуживания в системе питания (Технология **Cook&Serve)** и расчет с потребителями. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	5-6. Состав, структура помещений и требования к ним. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Требования к рабочим местам.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд,	**Содержание**		
	7-8. Организация работы холодного цеха. Характеристика цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе. Организация труда в холодном цехе.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9-10. **Общие правила организации производства**. Организация технологического процесса обработки овощей. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов последовательность этапов. Технологический	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР

кулинарных изделий, закусок	цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика		4;5;7;9;10;11;12;13;15
	11-12. **Система ХАССП в общественном питании**. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Требования к раздаче холодных блюд и закусок.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	13-14. Организация подготовки к реализации холодных блюд и закусок. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	15-16. Виды торгово-технологического оборудования. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17-18. Требования безопасности перед началом работы. Требования безопасности во время работы. Требования безопасности по окончания работы.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	19-20. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	21-22. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Практическое занятие		
	23-24. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	25-26. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	27-28. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	29-30. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	31-32. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	4	
	Итого	**36**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Товароведно - технологическая характеристика сырья**.**	**Содержание.**		
	1-2. Товароведно – технологическая характеристика плодоовощных товаров. Пищевая ценность. Классификация. Характеристика. Требования к качеству.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.3 ; ПК 3.4;ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Товароведно – технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров. Пищевая ценность. Характеристика. Требования к качеству.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.3 ; ПК 3.4;ПК 3.5 ЛР

			4;5;7;9;10;11;12;13;15
	5-6. Товароведно – технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров. Пищевая ценность. Характеристика. Требования к качеству. Товароведно – технологическая характеристика молока, пищевых жиров. Пищевая ценность. Характеристика. Требования к качеству.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.3 ; ПК 3.4;ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание**		
	7-8. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и закусок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2 ;ПК 3.3 ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9-10. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Правила личной гигиены. Обработка сырья. Условия хранения сырья и продуктов. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	11-12. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). Простые и сложные гарниры.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2 ; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	13-14. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов. Ароматизированные масла, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощные и фруктовые пюре, молочнокислые продукты и т.д. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	15-16. Приготовление холодных соусов, салатных заправок	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17-18. Органолептическая оценка.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	**Содержание**		
	19-20. Общие правила приготовления салатов. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК

реализации салатов разнообразного ассортимента	направления в приготовлении салатов. **Правила подачи холодных блюд и закусок.** Фарфоровая посуда. Стеклянная и хрустальная посуда. Металлическая посуда. Подача различных закусок.		3.3;
	21-22. Салаты из сырых овощей. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	23-24. Правила подбора заправок. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	25-26-27-28-29-30. Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых овощей**.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Содержание		
	31-32. Салаты из вареных овощей. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	33-34. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	35-36. Винегреты. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для винегретов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для винегрета и заправок. Правила подбора заправок. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	Лабораторная работа		
	37-38-30-40-41-42. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Содержание		
	43-44. Салаты из рыбы и морепродуктов. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. **Салаты из мяса и птицы.** Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2; ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	45-46. Салат – коктейли. Закусочные салаты. Десертные салаты. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов **Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа		
	47-48-49-50-51-52. Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы. Приготовление закусочных и десертных салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2; ПК 3.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов,	**53-54. Значение и классификация закусок.** Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

холодных закусок	**55-56. Бутерброды.** Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	57-58. Закуски из овощей. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Закуски из яиц и сыра.** Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	59-60-61-62-63-64. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	65-66. Закуски из рыбы. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры **Закуски из мяса.** Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1. ПК 3.5; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	67-68.Подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
	Лабораторная работа.		
	69-70-71-72. Приготовление, оформление и отпуск, холодных закусок, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**		
	73-74. Ассортимент холодных блюд и закусок. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. **Технология приготовления холодных блюд из рыбы**. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос**.**	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	75-76. Приготовление холодных блюд из мяса и птицы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Комплектование, упаковка холодных блюд мяса и птицы для отпуска на вынос**.**	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	77-78-79-80-81-82. Расчёт количества продуктов**.** Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Органолептическая оценка.	6	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.6. Сложные холодные блюда и закуски из рыбы, мяса и птицы.	**Содержание.**		
	83-84. Закуски сложного приготовления. Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями. Салаты сложного приготовления. Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	85-86. Холодные блюда из мяса, птицы и субпродуктов сложного приготовления. Ассортимент. Приготовление, оформление. Подбор соусов, заправок.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	87-88. Холодные блюда рыбы сложного приготовления. Ассортимент. Приготовление, оформление. Подбор соусов, заправок. **Сложные горячие закуски.** Ассортимент. Приготовление, оформление. Подбор соусов, заправок. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	89-90-91-92-93-94. Приготовление закусок сложного приготовления. Фаршированные и заливные блюда. Блюда из субпродуктов. Жульен из рыбы, птицы.	6	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.7. Холодные блюда и закуски лечебного питания	**Содержание.**		
	95-96. Местное и общее воздействие пищи на организм. Механическое, химическое и термическое щажение. Характеристика диет.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5;ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	97-98. Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок. Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания.	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	99-100. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания. Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству. Оформление, отпуск. **Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания.** Приготовление блюд и закусок из мясных продуктов. Требования к качеству. Оформление, отпуск	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.8. Методы контроля безопасности продуктов, процессов	**Содержание.**		
	101-102.Требования к раздаче холодных блюд и закусок. ХАССП на предприятиях общественного питания. Оценка качества полуфабрикатов. Контроль качества продукции. Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества	2	ОК 1-7,9-11 ПК 3.1.ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;;ПК 3.6

приготовления и хранения готовой холодной продукции.	пищевых продуктов		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Комплексный экзамен	**4**	
	Итого	**109**	
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		72
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание,		108

порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
Всего	**325**

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места:

6. Учебного кухни ресторана
7. Доска учебная;
8. Рабочее место преподавателя;
9. Столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
10. Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технических средств обучения:

3. компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
4. наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

1.Механическое оборудование (куттер, электрическая мясорубка, блендер, миксер и т.д.);

2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);

3. Тепловое оборудование (индукционные плиты);

4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, стеллажи, ванны моечные и т.д.);

5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды и т.д.).

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023. - 160с

2. Самородова И.П.. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова.- 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 128С.

3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова.- – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 288С. М., Академия, 2016. -288с

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы):

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.- 240с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учеб.пособие, М., Академия, 2023.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Формирование общих и профессиональных компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Раздел/Темы	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- Способность анализировать ситуацию - Грамотность выбора методов работы - Эффективность достижения результата	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Решение ситуационных задач - Анализ производственных ситуаций - Кейс-задания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- Умение работать с источниками - Способность применять знания - Использование современных технологий	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Тестирование - Подготовка рефератов - Работа с документацией - Кейс-задания
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- Постановка целей - Разработка плана развития - Оценка результатов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Портфолио достижений - Самоанализ деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- Умение взаимодействовать - Способность к сотрудничеству - Разрешение конфликтов	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Наблюдение за работой в группе - Оценка командной работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- Грамотность речи - Культура общения - Умение доносить информацию	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Защита проектов - Деловые игры - Презентации
ОК 06. Проявлять	- Демонстрация	Р 1, Тема 1.1	- Анализ

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	патриотизма - Соблюдение этических норм - Культурное взаимодействие	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	поведения - Оценка взаимодействия
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Соблюдение норм безопасности – Ресурсосбережение - Действия в ЧС	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Тестирование по ТБ - Практические занятия - Кейс-задания
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- Владение it технологиями - Работа с профессиональными программами	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Правильность организации рабочего места - Соблюдение санитарных норм - Грамотная подготовка сырья - Корректная эксплуатация оборудования	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Тестирование - Практические работы - Лабораторные работы
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Практические задания - Приготовление блюд
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Практические задания - Приготовление изделий
ПК 3.4. Осуществлять приготовление,	- Точность соблюдения рецептур, технологий	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2	- Практическ

творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	- Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	ие задания - Приготовление изделий
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Практические задания - Приготовление изделий
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	- Точность соблюдения рецептур, технологий - Качество готовых блюд - Эстетичность подачи - Соблюдение временных нормативов	Р 1, Тема 3.1 Р 2, Темы 3.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 3.4 Р 5, Тема 3.5 Р 6, Тема 3.6	- Практические задания - Приготовление изделий

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: **Андреева Т.Ю.,** мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3. Виды учебной работы и объем часов

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.
Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения данной профессионального модуля является освоение студентами следующих компетенций, знаний и умений:

Формирование общих и профессиональных компетенций	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии;

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	-определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление,	Осуществляет приготовление, творческое

творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями	– осуществляет подготовку и уборку рабочего места; выборе и подготовку к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обеспечивает их безопасную эксплуатацию; – выбирает и оценивает качество и безопасность продуктов и полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление и эстетичную подачу холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента (в том числе региональных); – упаковывает и складирует неиспользованные продукты; – порционирует (комплектовании), упаковывает на вынос и хранит готовую продукцию с учётом требований к её безопасности; – ведет расчёты с потребителями
Должен уметь: – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- рационально организует и проводит уборку рабочего места повара; выбирает и подготавливает к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты и весоизмерительные приборы; обеспечивает их безопасную эксплуатацию в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдает правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, а также правила подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет и комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков

– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	разнообразного ассортимента (в том числе региональных); - осуществляет порционирование (комплектование), эстетичную упаковку на вынос и хранение готовой продукции с учётом требований к её безопасности.
Знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	– знает требования к охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене в организациях питания; – различает виды и понимает назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и посуды; владеет правилами их безопасной эксплуатации и ухода за ними; – ориентируется в ассортименте холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков (в том числе региональных); знает требования к их качеству, условия и сроки хранения, рецептуры, методы приготовления, а также варианты оформления и подачи; – учитывает нормы расхода продуктов, применяет способы сокращения потерь и использует методы сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – соблюдает правила и применяет способы сервировки стола, а также презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента (в том числе региональных).

1.3. Виды учебной работы и объем часов

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики	
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа		
ПК 4.1-4.5 ОК ПК 41-4.5	**МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34	32	8	2		
	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	64	64	36	-		
ПК 4.1-4.5 ОК ПК 41-4.5	Учебная и производственная практика	180				72	108
	ПМ 04 – экзамен	6					
	Всего:	284	96	44	6		

МДК. 04.01 - Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – зачет с оценкой и **МДК. 04.02 -** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - экзамен

ПМ.04 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - квалификационный экзамен 6 часов.

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**.		
	1-2. Товароведная характеристика сырья для приготовления сладких блюд и напитков. Ассортимент. Требования к качеству. Кулинарное использование. **Характеристика процесса обработки, подготовка свежих плодов, ягод.** Технологический процесс. Степень механизации процесса обработки сырья	2	1
	3-4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. **Организация хранения обработанных фруктов и ягод.** Организация **и** техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод. Процесс подготовка к замораживанию. Принцип действия вакуумной машины. Алгоритм действия	2	2
	5-6. Способы приготовления сладких блюд. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**. Санитарно – гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.**	2	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание.**		
	7-8. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления сладких блюд, салатов. Общие сведения. Подбор механического и холодильного оборудования. Подбор производственных столов.	2	2
	9-10 Организация и техническое оснащение по приготовлению напитков. Подбор механического оборудования. Механизация процесса нарезки фруктов. Технологические операции**.** Организация хранения и отпуска сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	2

	11-12 Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных блюд и замороженных сладких блюд. Технологические операции**.** Организация хранения и отпуска сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. **Санитарно – гигиенические требования к безопасности кулинарной продукции**. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	2
	13-14. Виды технологического оборудования холодного цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	15-16. Механическое оборудование. Правила безопасной эксплуатации**.** Алгоритм действий при подготовке к работе.	3	2
	17-18. Холодильное оборудование. Шкаф шоковой заморозки. Экономическая эффективность использования.	2	2
	19-20. Организация и техническое оснащение процесса приготовления сладких блюд. Общие сведения. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе для компотов, киселей, сладких блюд.	2	2
	21-22. Организация и техническое оснащение процесса приготовления жареных и запеченных блюд. Организация и техническое оснащение рабочего места при приготовлении фруктов, жаренных в тесте. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки, сладких блинчиков. **Организация и техническое оснащение процесса приготовления горячих напитков.** Инвентарь для приготовления горячих напитков. Выбор оборудования.	2	2
	23-24. Технологическое оборудование горячего цеха. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	Практическое занятие№1		
	25-26. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по	2	3

	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной по суды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		
	27-28-29- 30-31-32. **Дифференцированный зачет МДК. 04.01 -** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	3
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	3
Итого		**34**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**		
	1-2. Классификация и ассортимент холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	2
	3-4. Подготовка сырья к производству. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	5-6. Приготовление холодных сладких блюд, десертов. Натуральные фрукты и ягоды.		2

	Оформление. Реализация. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд	2	
	7-8. Компоты и фрукты в сиропе. Правила варки компотов. Технология приготовления и реализация.	2	2
	Лабораторная работа		
	9-10-11-12-13-14. Приготовление холодных сладких блюд и десертов. Приготовление компотов и фруктов в сиропе.	6	3
	15-16. **Желированные сладкие блюда**. Кисель. Желе. Правила приготовления. Мусс. Самбук. Технология приготовления и реализация. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	Лабораторная работа №1		
	17-18-19-20-21-22. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука).	6	3
	23-24. Кремы и взбитые сливки. Наполнители. Технология приготовления. Отпуск.	2	2
	25-26. Технология приготовления мороженого. Технология приготовления и реализация. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	Лабораторная работа №2		
	27-28-29-30-31-32. Приготовление кремов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Приготовление наполнителей. Органолептическая оценка.	6	3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание**		2
	33-34. Классификация горячих сладких блюд и десертов. Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	2
	35-36. Приготовление горячих сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	2
	37-38. Сладкие блюда из теста. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	2

	39-40. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд. Элементы оформления. Чипсы фруктовые. Чипсы из моркови. Карамель с глюкозой, с изомальтом. Чипсы на основе муки с миндалем. Чипсы из тулипного теста. **рвировка и подача сладких блюд**. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	Лабораторная работа №3		
	41-42-43-44-45-46. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.	6	3
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**		2
	47-48. Холодные напитки. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . **Методы приготовления сложных холодных напитков.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, варианты подачи холодных напитков. Алгоритм действий. Творческое оформление и эстетичная подача.	2	2
	49-50. Квас. Крюшон. Напитки на основе чая и кофе с мороженым. Алгоритм действий. Холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д. Творческое оформление и эстетичная подача. Органолептическая оценка. **Правила оформления и отпуска холодных напитков**. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	Лабораторная работа №4		

	51-52-53-54. Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	6	3
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**		
	55-56. Технология приготовления сложных горячих напитков. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. **Приготовления чая.** Виды **чая.** Технология приготовления. Рецептуры. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Способы подачи. **Приготовление кофе**. Способы приготовления. Алгоритм приготовления. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. **Какао и шоколад. Согревающие напитки.** Способы приготовления. Алгоритм приготовления. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания **Правила оформления и отпуска горячих напитков.** Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	Лабораторная работа №5		
	57-58. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	
	59-60-61-62-63-64. Дифференцированный зачет МДК. 04.02 - Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6	
Всего		**64**	

Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	72

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	108
Всего	**284**

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.
Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов /лабораторий/ мастерских:
- учебного кабинета
- лаборатории Учебная кухня ресторана
- учебного кабинета технологии кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета
- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебная кухня ресторана. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест, определенных для проведения лабораторных и практических занятий:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Столы производственные
Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт
Подставка под конвекционную печь
Весы настольные электронные
Плита индукционная 2-х конфорочная
Противень для конвекционной печи алюминиевый
Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
Планетарный настольный миксер
Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800
Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800
Тележка-шпилька
Противень для тележки шпильки
Стол с моечной ванной 1000х600х850
Доска мраморная 50х100
Смеситель холодной и горячей воды
Тарелка для подачи десерта 20*30
Поднос пластик
Блендер Bamix Gastro 350 Light Grey
Сотейник 4 л для индукционной плиты
Сотейник 2 л для индукционной плиты
Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
Сотейник 1 л для индукционной плиты
Сковорода для индукционной плиты
Решётка для глазировки 460х260х30 ММ
Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)
Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)
Подставка металическая под разделочные доски
Сито большое d=20 см
Сито среднее d=14 см
Сито малое d=7 см
Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)
Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
Стакан мерный 1 л пластиковый
Стакан мерный 2 л пластиковый
Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
Миска пластиковая 1 л
Миска пластиковая 2 л
Миска пластиковая 3 л
Миска из нержавеющей стали 3 л
Миска из нержавеющей стали 1 л
Миска из нержавеющей стали 0,5 л
Пирометр лазерный
Корзина для мусора 60 л
Корзина для мусора 25 л
Палетта кондитерская прямая
Палетта кондитерская угловая
Шпатель
Шпатель
Набор кондитерских насадок
Набор ножей 3 шт

Ножницы
Ножницы
Набор инструментов для моделирования
Скалка кондитерская для моделирования
Таймер с обратным отсчётом времени
Коврик силиконовый
Скалка деревянная (бук)
Лопатка силиконовая
Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20х20х1,5
Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см
Формы металические в ассортименте
Формы силиконовые для десертов
Расходные материалы:
Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в рулоне)
Перчатки виниловые разм.S-L [100шт]
Спрей для жарки и выпекания
Спрей заморозка (фризер)
Обеззараживающий спрей
Ацететная плёнка для шоколада
Пленка пищевая рулон 20 м
Фольга рулон 10м
Пергамент листовой 600х400 (500 листов, упаковка)
Бумажные полотенца
Вискозные полотенца
Губка для мытья посуды
Полотенца х/б 50х100 см
Салфетки бумажные 100 шт.
Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 250 мл
Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл
Контейнеры 1000мл
Контейнеры 1500 мл
Контейнеры 2000мл
Стаканы одноразовые 200мл
Пакеты для мусора 60 л
Вода питьевая негазированная (бутилированная, ёмкость 0,5 л)
Пакеты для мусора 200 л
Чашки пластиковые для горяч. (эксперты)
Перчатки латексные - коробка (100 штук в коробке)
Порошок чистящий Пемолюкс 500 г
Средство моющее жидкое для посуды 1 л
Салфетки вискозные для уборки
Колпак одноразовый
Красители жирорастворимые в ассортименте
Красители водорастворимые в ассортименте
В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа.
Кабинет технологии кондитерского производства. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест, определенных для проведения лабораторных и практических занятий:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Пароконвектомат
Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной
Столы производственные
Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт
Подставка под конвекционную печь
Весы настольные электронные
Плита индукционная 2-х конфорочная
Противень для конвекционной печи алюминиевый
Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
Планетарный настольный миксер
Микроволновая печь
Холодильный шкаф
Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800
Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800
Тележка-шпилька
Противень для тележки шпильки
Стол с моечной ванной 1000х600х850
Доска мраморная 50х100
Смеситель холодной и горячей воды
Тарелка для подачи десерта 20*30
Поднос пластик
Блендер Bamix Gastro 350 Light Grey
Сотейник 4 л для индукционной плиты
Сотейник 2 л для индукционной плиты
Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
Сотейник 1 л для индукционной плиты
Сковорода для индукционной плиты

Решётка для глазировки 460х260х30 ММ
Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)
Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)
Подставка металическая под разделочные доски
Сито большое d=20 см
Сито среднее d=14 см
Сито малое d=7 см
Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.)
Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)
Стакан мерный 1 л пластиковый
Стакан мерный 2 л пластиковый
Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
Миска пластиковая 1 л
Миска пластиковая 2 л
Миска пластиковая 3 л
Миска из нержавеющей стали 3 л
Миска из нержавеющей стали 1 л
Миска из нержавеющей стали 0,5 л
Пирометр лазерный
Корзина для мусора 60 л
Корзина для мусора 25 л
Палетта кондитерская прямая
Палетта кондитерская угловая
Шпатель
Шпатель
Набор кондитерских насадок
Набор ножей 3 шт
Ножницы
Ножницы
Набор инструментов для моделирования
Скалка кондитерская для моделирования
Таймер с обратным отсчётом времени
Коврик силиконовый
Скалка деревянная (бук)
Лопатка силиконовая
Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20х20х1,5
Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см
Формы металические в ассортименте
Формы силиконовые для десертов
Расходные материалы:
Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в рулоне)
Перчатки виниловые разм.S-L [100шт]
Спрей для жарки и выпекания
Спрей заморозка (фризер)
Обеззараживающий спрей
Ацететная плёнка для шоколада
Пленка пищевая рулон 20 м
Фольга рулон 10м
Пергамент листовой 600х400 (500 листов, упаковка)
Бумажные полотенца
Вискозные полотенца
Губка для мытья посуды

Полотенца х/б 50х100 см
Салфетки бумажные 100 шт.
Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 250 мл
Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл
Контейнеры 1000мл
Контейнеры 1500 мл
Контейнеры 2000мл
Стаканы одноразовые 200мл
Пакеты для мусора 60 л
Вода питьевая негазированная (бутилированная, ёмкость 0,5 л)
Пакеты для мусора 200 л
Чашки пластиковые для горяч. (эксперты)
Перчатки латексные - коробка (100 штук в коробке)
Порошок чистящий Пемолюкс 500 г
Средство моющее жидкое для посуды 1 л
Салфетки вискозные для уборки
Колпак одноразовый
Красители жирорастворимые в ассортименте
Красители водорастворимые в ассортименте

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ - Основные источники:

1. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. Электронный учебник; Издательство «Академия – Медиа»,2023

ДИ - Дополнительные источники:

1. Звонорева Агафья. «Пудинги и суфле»; Изд. «Центрполиграф»,2023.-128с.

2. Морозова Ю.В. «ТОП-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта»; Ресторанные ведомости, 2023.-160с.

3. Е.Нефедов, А.Рыбик. Десерты.Большая кулинарная книга;Изд.BBPG,2021.-320с.

4. Ильичева С.Выпечка и десерты; Издательство «Эксмо»,2025 - 80с.

5. Поль Бокюз. «Десерты»;издательство «Астрель»,2023.-288с.

6. О.Вехова, Е.Волохина, Н.Никифорова. «Фруктовые и ягодные десерты»; Изд.Этерна,2023.-384с.

7. Першина Светлана. «Десерты и напитки»; Издательство:Аркаим,2020 – 32с.

8. Руфанова Елена. «Летние десерты и напитки»; Изд. «Слог»,2023.-96с.

9. Руфанова Елена. «Сладости из ягод»; Изд. «Слог»,2024.-8с.

10. Федотова И.Ю. «Десерты: коллекция лучших рецептов»;Ресторанные ведомости,2022.

11. Черепанова О. «Фруктовые десерты»;Издательство:Аркаим,Казка,2022.-32с.

12. Шрамко Е.В. «Современный кондитер. Торты,пирожные,выпечка»;Ресторанные ведомости, 2023.-168с.

Интернет – ресурсы:

1. http://andychef.ru/deserts/
2. http://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov
3. http://finecooking.ru/category/deserty
4. http://eda.ru/recepty/vypechka-deserty
5. http://www.pokushay.ru/deserty/
6. http://www.arabio.ru/vik/modnie_deserti.htm

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Формирование общих и профессиональных компетенций	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Раздел/Темы	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- Способность анализировать ситуацию - Грамотность выбора методов работы - Эффективность достижения результата	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Решение ситуационных задач - Анализ производственных ситуаций - Кейс-задания
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- Умение работать с источниками - Способность применять знания - Использование современных технологий	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Тестирование - Подготовка рефератов - Работа с документацией - Кейс-задания
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;	- Постановка целей - Разработка плана развития - Оценка результатов	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Портфолио достижений - Самоанализ деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- Умение взаимодействовать - Способность к сотрудничеству - Разрешение конфликтов	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Наблюдение за работой в группе - Оценка командной работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	- Грамотность речи - Культура общения - Умение доносить информацию	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Защита проектов - Деловые игры - Презентации

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;			
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- Демонстрация патриотизма - Соблюдение этических норм - Культурное взаимодействие	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Анализ поведения - Оценка взаимодействия
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- Соблюдение норм безопасности – Ресурсосбережение - Действия в ЧС	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Тестирование по ТБ - Практические занятия - Кейс-задания
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- Владение it технологиями - Работа с профессиональными программами	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	- Практические работы - Создание электронных материалов
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	—Соблюдение последовательности подготовки рабочего места согласно регламентам; — правильный выбор и размещение оборудования, инвентаря, инструментов; — проверка исправности и безопасности оборудования перед работой; — грамотная подготовка и	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	— Практическое задание (подготовка рабочего места и оборудования к работе); — наблюдение и оценка действий на практике (чек-лист); — устный или письменный опрос по санитарным нормам и регламентам; — тестовые задания по видам оборудования и правилам его эксплуатации.

	хранение сырья/материалов с учётом норм санитарии и сроков годности; — соблюдение требований охраны труда и производственной санитарии.		
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологических карт и рецептур; — качество и консистенция готовых изделий; — эстетичность оформления (гармония цвета, формы, текстуры); — соответствие вкусовых характеристик стандартам; — соблюдение температурного режима подачи; — аккуратность и гигиеничность при порционировании и упаковке.	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	— Практическая работа (приготовление и оформление заданного ассортимента холодных десертов); — экспертная оценка готового изделия (дегустация, фотофиксация, чек-лист оформления); — защита портфолио работ (фото/видео готовых блюд); — кейс-задания по корректировке рецептур и оформлению.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	— Точность соблюдения температурных режимов и времени тепловой обработки; — однородность структуры и консистенция изделий; — гармоничность вкусовых сочетаний; — оригинальность и эстетичность оформления; — соблюдение правил подачи горячих десертов (температура, посуда, соусы); — минимизация потерь при приготовлении и порционировании.	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	— Практическая работа (приготовление и подача горячих десертов по заданным рецептам); — дегустация и экспертная оценка (вкусовые качества, внешний вид, температура); — моделирование ситуаций (корректировка рецептуры, замена ингредиентов); — презентация блюда с обоснованием выбора оформления и подачи.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление,	— Соблюдение рецептур и	Р 1, Тема 1.1, 1.2	— Практическая работа (приготовление

творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	пропорций ингредиентов; — сбалансированность вкуса и аромата; — прозрачность, однородность, отсутствие осадка (где требуется); — эстетичность подачи (стеклянная посуда, декор, лёд, фрукты и т. п.); — соблюдение температурных режимов приготовления и подачи; — гигиеничность и безопасность при приготовлении и розливе.	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	заданного ассортимента холодных напитков); -органолептическая оценка (вкус, аромат, внешний вид, температура); — презентация напитка с обоснованием выбора ингредиентов и оформления; — тестовые задания по нормам закладки и срокам хранения;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	— Точность соблюдения рецептур, пропорций и температурных режимов приготовления; — достижение заданных вкусовых и ароматических характеристик (баланс сладости, кислотности, интенсивности вкуса); — однородность консистенции, отсутствие комков/осадка (где требуется); — эстетичность оформления (подбор посуды, декоративных элементов, пенки, посыпок, фруктовых долек и т. п.); — соблюдение температуры подачи в соответствии с видом напитка; — гигиеничность и безопасность процессов	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 3.1,3.2	— Практическая работа (приготовление заданного ассортимента горячих напитков по рецептам); — органолептическая оценка (вкус, аромат, температура, внешний вид, консистенция); — презентация напитка с обоснованием выбора ингредиентов, способа приготовления и оформления; — тестовые задания по нормам закладки сырья, температурным режимам и срокам хранения; — ролевая игра «— кейс-задания по корректировке рецептуры (например, замена сахара на подсластитель, адаптация под диетические требования).

	приготовления и розлива; — умение адаптировать рецептуру под пожелания клиента (без потери качества).		

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Кострова Н.И., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3. Виды учебной работы и объем часов

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

3. Требования к условиям реализации профессионального модуля

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты программы воспитанная.

1.2 Требования к результатам освоения: компетенциям, знаниям и умениям

Результатом освоения данной профессионального модуля является освоение студентами следующих компетенций, знаний и умения:

следующих компетенций, знаний и умения:

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работает 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	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической

	подготовленности
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Осуществляет 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	Осуществляет 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.	Осуществляет 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.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Должен уметь	
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Должен знать	
охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	

1.3. ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ОБЪЕМ ЧАСОВ

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Учебная	Производственная
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч. курсовой проект (работа),** часов	**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Консультации,** часов		
ПК 5.1., ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.5 ПК 5.5	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	34	10	-	2			
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	132	128	52	-	4			
	Учебная и производственная практика	360						144	216
	Всего	**528**	**162**	**54**	**-**	**6**		**144**	**216**

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Домашнее задание(соотв. с п.3.2)	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика технологического процесса кондитерского производства.	**Теоретическое обучение**		
	1-2. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.		2
	3-4. Нормативно-технологическая документация кондитера. Справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.		2
	5-6. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	7-8. Практическая работа №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.		2
	9-10. Практическая работа №2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.		2
Тема 1.2. Культура безопасности труда. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.	**Содержание учебного материала**		
	11-12. Культура безопасности труда. Организация кондитерского производства в соответствии с технологическим процессом. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.		2
	13-14. Технологическое оборудование. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		2
	15-16. Организация хранения и упаковки изделий. Организация хранения и упаковки изделий и		2

	подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	17-18. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	19-20. Соблюдение санитарных правил и норм. Санитарные требования к обработке сырья, оборудованию, инвентаря, посуде тар**е.** Санитарная обработка оборудования, инвентаря, инструментов. Санитарные требования к личной гигиене персонала		2
	21-22. Практическое занятие № 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		2
	23-24. Практическое занятие № 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
Тема 1.3. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.	**Содержание учебного материала:**		
	25-26. Основные и дополнительные виды кондитерского сырья. Сырье и продукты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.		2
	27-28. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		2
	29-30. Правила взаимозаменяемости сырья Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		2
	31-32. Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		2
Тема 1.4. Контроль качества и безопасности готовой продукции	**Содержание учебного материала**		
	Сертификация, знак соответствия. Контролирующие органы. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Методы и задачи лабораторного контроля.		
	Отбор средних проб, органолептический и лабораторный методы контроля за качеством продукции. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Порядок списания проб с материально-ответственных лиц.		2
Самостоятельная работа №1. Актуальные направления совершенствования организации производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. Виды отделочных	**Содержание учебного материала**		
	1-2. Отделочные полуфабрикаты, назначение. Характеристика, классификация отделочных		2

полуфабрикатов	полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья и способа приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов. Виды, характеристика, назначение, использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3-4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления		2
	5-6. Технология приготовления сиропов и помады. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Технология приготовления. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		2
	7-8. Технология приготовления карамели, **желе и глазури.** Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа Технология приготовления. Украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технология приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	9-10. Темперирование шоколада. Виды сахарной мастики и марципана. Техника выполнения украшений из шоколада. Шоколадная стружка, усики, паутина. Техника склеивания деталей и изделий из шоколада. Органолептические способы определения степени готовности и качества шоколада. Требования к безопасности приготовления, хранения шоколада и украшений из неё. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2
	11-12. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов. Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	13-14. Приготовление кремов из молочных продуктов. Ассортимент, рецептура технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	15-16. Лабораторная работа №1. Приготовление мастики и украшений из неё		2
	17-18 Лабораторная работа №2. Приготовление мастики и украшений из неё		2
	19-20. Лабораторная работа №3. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		2
Тема 3.1. Приготовление	**Содержание учебного материала**		
	21-22. Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Классификация теста**.** Способы разрыхления		2

различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	(биологический, химический, механический, комбинированный). Приготовление теста. Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки, физико- химические изменения изделий из теста в процессе тепловой обработки. Влияние каждого вида сырья на органолептические показатели готовых изделий.		
	23-24. Способы приготовления дрожжевого теста. Правила выбора способа приготовления. Безопарный способ. Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замедленный и ускоренный способы приготовления дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	25-26. Дрожжевое слоеное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала**		2
	27-28. Фарши и начинки для хлебобулочных и мучных изделий. Изучение ассортимента фаршей и начинок, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика и использование. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		2
Тема 3.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**		
	29-30. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Хлебобулочные изделия региональные и низкокалорийные. Формование изделий, расстойка, отделка, выпечка. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	31-32. Лабораторная работа №4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.		2
	33-34. Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		2
	35-36. Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.		2
Тема 4.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, пряничного, песочного теста разнообразного	**Содержание учебного материала**		
	37-38. Изделия из вафельного и сдобного пресного теста. Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	39-40. Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста.		2
	41-42. Лабораторная работа № 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		2
	43-44. Изделия из пряничного и песочного теста. Сырье, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени		2

	готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из пряничного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	45-46. Лабораторная работа №9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.		2
	47-48. Лабораторная работа №10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		2
Тема 4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного, миндального, заварного теста разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**		
	49-50. Полуфабрикаты и изделия из бисквитного и заварного теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления бисквита основного (холодным способом и с подогревом) и «Буше». Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из бисквитного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	51-52 Лабораторная работа № 11. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.		2
	53-54. Лабораторная работа № 12. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.		2
	55-56. Лабораторная работа №13. Приготовление и оформление изделий из заварного теста.		2
Тема 4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного, воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**		
	57-58. Полуфабрикаты и изделия из воздушного и миндального теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	59-60. Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста. **Крошковый полуфабрикат** Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	61-62. Лабораторная работа № 14. Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста.		2
	63-64. Лабораторная работа № 15. Приготовление и оформление изделий из миндального теста.		2
	65-66. Лабораторная работа № 16. Приготовление и оформление изделий из воздушного теста.		2
Тема 4.4. Технология приготовления конфет погружным способом,	**Содержание учебного материала**		
	67-68. Современные технологии приготовления конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.		2

корпусных конфет	Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям.		
	69-70. Лабораторная работа № 17. Приготовление корпусных конфет.		2
	71-72. Лабораторная работа № 18. Приготовление корпусных конфет		2
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание учебного материала**		
	73-74. Основные процессы изготовления пирожных. Классификация и характеристика пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		2
	75-76. Лабораторная работа № 19. Приготовление пирожных из бисквитного теста		2
	77-78. Лабораторная работа № 20. Приготовление пирожных из бисквитного теста		2
	79-80. **Приготовление пирожных сложного ассортимента**. Слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление птифур. Современные технологии приготовления птифур. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями.		2
	81-82. Лабораторная работа №21. Приготовление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента.		2
	83-84. Лабораторная работа № 22 Приготовление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента.		2
	85-86. Лабораторная работа №23. Приготовление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента.		2
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание учебного материала**		
	87-88. Технология приготовления тортов сложного ассортимента. Классификация праздничных тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приемы отделки праздничных тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		2
	89-90. Современные технологии приготовления сложных тематических тортов. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Требования к безопасности хранения муссовых тортов, антреме на основе фруктовых или ягодных пюре. Принципы и приемы презентации муссовых тортов, антреме на основе фруктовых или ягодных пюре потребителям		2
	91-92. Современные технологии приготовления тематических тортов. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Принципы и приемы презентации современных тортов.		2

	93-94. Современные технологии приготовления тематических тортов. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Принципы и приемы презентации современных тортов.		2
	95-96. Современные технологии приготовления тематических тортов. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Принципы и приемы презентации современных тортов.		2
	97-98. Лабораторная работа№24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента		2
	99-100. Лабораторная работа №25 Приготовление оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента		2
	101-102. Лабораторная работа №26 Приготовление оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента		2
	103-104. Лабораторная работа №27 Приготовление оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента		2
	105-106. Современные технологии приготовления тортов. Технология приготовления. Использование современного оборудования, инвентаря и инструментов		2
	107-108. Современные технологии приготовления тортов. Технология приготовления. Использование современного оборудования, инвентаря и инструментов		2
	109 -110. Лабораторная работа. Приготовление современных тортов. Оценка качества готовых изделий.		2
	111 -112. Лабораторная работа. Приготовление современных тортов. Оценка качества готовых изделий.		2
	113 -114. Лабораторная работа. Приготовление современных тортов. Оценка качества готовых изделий.		2
	115-116.Современные технологии приготовления пирожных. Приготовление современных пирожных. Оценка качества готовых изделий.		
	117-118. Современные технологии приготовления пирожных. Технология приготовления. Использование современного оборудования, инвентаря и инструментов		
	119-120. Современные технологии приготовления пирожных. Технология приготовления. Использование современного оборудования, инвентаря и инструментов		
	121 -122. Лабораторная работа. Приготовление современных пирожных. Оценка качества готовых изделий.		2
	123 -124. Лабораторная работа. Приготовление современных пирожных. Оценка качества готовых изделий.		2
	125 -126. Лабораторная работа. Приготовление современных пирожных. Оценка качества готовых изделий.		2
	127-128. Дифференцированный зачет.		2
	Самостоятельная работа № 2. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации		4

Учебная практика. Виды работ: Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных пирожных со сливочным кремом. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных пирожных с белковым кремом. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов с творожным кремом. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных тематических тортов, антреме. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из песочного теста разнообразного ассортимента. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из пряничного, воздушного теста Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации конфет погружным способом, корпусных конфет.	144
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** Выполнение работ по организации процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Выполнение работ по приготовлению и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Разработка и адаптация рецептур хлебобулочного мучного кондитерского изделия Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	216
Всего	360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:
весоизмерительное оборудование:
-электронные;
холодильное оборудование:
-шкаф холодильный;
-шкаф морозильный;
механическое оборудование:
-блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;
тепловое оборудование:
печь пароконвекционная;
вспомогательное оборудование:
-стол производственный с моечной ванной;
-стеллаж передвижной;
-моечная ванна двухсекционная.
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
-мерный стакан;
-венчик;
-миски (нержавеющая сталь) ;
-сито;
-лопатки (металлические, силиконовые), половник;
-пинцет, щипцы кулинарные;
-набор ножей «поварская тройка»,
-мусат для заточки ножей;
-корзины для органических и неорганических отходов.
Кухонная посуда:
набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники
суповые миски
расходные материалы:
-стрейч пленка для пищевых продуктов
- перчатки силиконовые
-посуда для презентации:
-тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2024.- III, 12 с.

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

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2024. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2024.- III, 16 с.

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

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32.

. 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.
. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
. 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
. Бурганова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник, М., Академия, 2023.
. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, учебник, М., Академия, 2023.
. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, М., Академия, 2024. ЭБ «Академия».
. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2016.
. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий, М., Академия, 2024. ЭБ «Академия».
. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питаний, учебник, М., Академия, 2023
. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».
. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».

1.2.2. Дополнительные источники:

Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 80 с.

Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 80 с.

Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 64 с.

Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2023. – 1216 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

зультаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	**сновные показатели оценки результата и их критерии**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене и дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

К 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	

	соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	оптимальность планирования профессиональной деятельность	учебной и производственной практикам Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 4
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

Программа государственной итоговой аттестации

Программа
Государственной итоговой аттестации по профессии:
43.01.09 «Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА
на заседании Педагогического совета
Новочебоксарского химико-механического техникума
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

ОДОБРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА
Предметно-цикловой комиссией
Экономики и информационных технологий
протокол № 10 от «28» июня 2025 г.

Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
2. **ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
3. **ПОДГОТОВКА ПРОВЕДЕНИЯГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
4. **ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
5. **ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
6. **ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
7. **ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**
8. **ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер далее – программа ГИА, разработана на основе требований:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 09 декабря 2016 г. № 342 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (с изменениями и дополнениями) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37199);
- Устава ОО (далее – Техникум);
- Локальных нормативных актов ОО.

1.1. Перечень сокращений, используемых в тексте программы государственной итоговой аттестации:

- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;
- ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОП СПО – ППССЗ – образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена;
- ВД – вид деятельности;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ДЭ – демонстрационный экзамен;
- ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
- ГИА – государственная итоговая аттестация

1.3. ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена

1.4. Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

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

1.5.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач

	профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.5.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности пункта 5.2 ФГОС СПО:

Вид деятельности	**Профессиональные компетенции**	**Профессиональные модули**
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

	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.	
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.6. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

1.7. Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации осуществляется Техникумом.

1.8. Техникум использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся.

1.9. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план.

1.10. Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. В ОП СПО – ППССЗ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на проведение государственной итоговой аттестации выделяется 72 часа. Сроки проведения ГИА: с 16 июня 2026 г. по 27 июня 2026 года.

1.11. Обучающимся и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

2. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

1.2. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.2. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

3. ПОДГОТОВКА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Заместителем председателя ГЭК является педагогический работник Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии.

3.2. Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создаётся экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа). Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включённых в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

3.3. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором демонстрационного экзамена.

3.4. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств

обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

4. ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включённых в Программу ГИА.

4.2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

4.3. Новочебоксарский химико-механический техникум Минобразования Чувашии обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4.4. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.5. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

4.6. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Техникумом не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

4.7. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.8. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

4.9. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

4.10. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

4.11. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

4.12. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнёров (по согласованию с Техникумом);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Техникума, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент);

4.13. В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

4.14. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

4.15. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с Техникумом);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнёров (по решению таких организаций по согласованию с Техникумом).

4.16. Указанные выше лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.17. Лица, указанные в пунктах 4.10 и 4.11 Программы ГИА, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.18. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

4.19. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.20. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

4.21. Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

4.22. Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.23. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлечённым к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлечённых к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.24. Представитель Техникума располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

4.25. Не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена главный эксперт уведомляется об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

4.26. Выпускники вправе:

– пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

– получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

– получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

4.27. Выпускники обязаны:

– во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства её передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

– во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешённые комплектом оценочной документации;

– во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

4.28. Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, приём которых осуществляется в специально отведённом для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

4.29. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.30. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передаёт им копии заданий демонстрационного экзамена.

4.31. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.32. После того, как все выпускники и лица, привлечённые к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

4.33. Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

4.34. После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.35. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.36. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

4.37. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлечённого к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удалённого из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.38. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.39. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.40. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

4.41. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.42. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.43. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при 6.2участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

5. ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

5. 1 Структура и содержание демонстрационного экзамена базового уровня отражает результаты освоения ОП СПО – ППССЗ, установленных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, представлен в виде комплекта оценочной документации демонстрационного экзамена базового уровня в приложении к Программе ГИА.

5.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания: максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе п. 6.2.

6. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на основании критериев оценивания п. 6.2. – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

6.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Оценка ГИА	**«неудовлетворительно»**	**«удовлетворительно»**	**«хорошо»**	**«отлично»**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	**0,00% - 49,99%**	**50,00% - 64,99%**	**65,00% - 89,99%**	**90,00% - 100,00%**
Баллы	**0,0 - 24,9**	**25,0 - 32,4**	**32,5- 44,9**	**45,0 – 50,0**

6.3. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утверждённый главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передаётся в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передаётся на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

6.4. Статус победителя, призёра чемпионатов профессионального мастерства, проведённых Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА.

6.5. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.6. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

6.7. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарём ГЭК и хранится в архиве Техникума.

6.8. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Техникума.

6.9. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Техникумом для повторного участия в ГИА не более двух раз.

6.10. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Техникумом сроки, но не позднее четырёх месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.11. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Техникума и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Техникуме на период времени, установленный Техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

6.12. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдаётся справка об обучении или о периоде обучения.

6.13. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

7. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

7.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

7.2. Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Техникума.

Апелляция о нарушении Порядка подаётся непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента её поступления.

7.4. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

7.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

7.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

7.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Техникумом без отчисления такого выпускника из Техникума в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

7.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

7.11. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарём апелляционной комиссии и хранится в архиве Техникуме.

8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

8.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учётом особенностей психофизического

развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

8.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учётом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжёлыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).

8.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Приложение 5
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа воспитания

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии
Протокол от «29» января 2025г. № 4

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии
№ 36-ОД от 30.01.2025 г.

СОГЛАСОВАНО
со Студенческим советом самоуправления Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии
Протокол от «30» августа 2025 г. № -35

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разра-ботки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федера-ции на период до 2025 года; Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»; Закон Чувашской Республики от 26.11.2020 №102 «О Стратегии социально-экономического развития Чувашской Республики до 2035 года»; - Закон Чувашской Республики от 30.07.2013 №50 «Об образовании в Чувашской Республике» (с изменениями и дополнениями)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализаци и программ ы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнит ели программы	Директор, заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий дневным отделением, заведующий учебной частью, специалист по воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы группы, преподаватели, мастера производственного обучения, воспитатели, начальник отдела правового и кадрового обеспечения, члены студенческого совета группы/техникума, представители родительского комитета (совета) группы, представители организаций – работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от

02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданствен- ности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Россий- ской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чув- ства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопо- рядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
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 2**
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 пове- дением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность соб- ственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессио-нального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основелюбви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей мно- гонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальнойподдержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чу-жую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножениюи трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государ- ства.	**ЛР 8**

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психо-активных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в си-туативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числецифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетическойкультуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демон-стрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализа-ции программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в томчисле с использованием средств коммуникации	**ЛР 13**
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источниковс учетом нормативно-правовых норм	**ЛР 14**
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразова- нию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	**ЛР 15**
Личностные результаты реализа-ции программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[1] (при наличии)	
-	**-**
Личностные результаты реализа-ции программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[2] (при наличии)	
Готовность обучающегося к профессиональному и личностному развитию, эффективновзаимодействующий с членами коллектива, с	**ЛР 16**
коллегами, руководством, клиентами	
Личностные результаты реализа-ции программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[3] (при наличии)	
Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольче-ской деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной ор-ганизации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к кон-структивному диалогу	**ЛР 17**

Заботящийся об имидже профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий его Устав, Правила внутреннего распорядка и другие нормативно-правовые акты, в том числе требований к внешнему виду и использования современных гаджетов (втом числе сотовых телефонов) в процессе образовательной деятельности	**ЛР 18**

[1] Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[2] Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[3] Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся

Код	Личностный результат	Критерий оценки	**Формы и методы контроля и оценки ре-зультатов**
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великойстраны	-проявление мировоззренческих установок на готовность молодыхлюдей к работе на благо Отечества -проявление правовой активности и навыков правомерного пове-дения, уважения к Закону	- педагогическое наблюдение за детьми - беседы с детьми - беседы с педагогами - беседы с родителями - анализ участия обучающихся в общественно полезной деятельности - создание ситуаций для изучения поведенияв оспитанников - наблюдение - опрос - изучение и анализ педагогической документации - диагностика состояния отношений - общение и деятельность в
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, по рядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	-сформированность гражданской позиции -участие в волонтерском движении -проявление мировоззренческих установок на готовность молодыхлюдей к работе на благо Отечества - проявление экономической и финансовой культуры, экономической гра- мотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к соци- ально-экономической действительности	

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установками проявлениям представителей субкультур, отличаю-щий их от групп с деструктивным и девиантным пове- дением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	-конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде -демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизмасреди обучающихся	сообществесверстников и взрослых -самоанализ проводимых дел - самооценка и самоанализ (поведения, по ступков, деятельности) - анализ продуктов творческой деятельностиобучающихся - посещение урочных и внеурочных занятийи мероприятий - обследование субъектов, объектов, условий, процесса и результатов воспитательной деятельности, включая и такую форму обследования, как мониторинг - подготовка и заслушивание отчетов (сообщений), в том числе и творческих самоотче-тов, на заседаниях органов самоуправления; - планирование работы кураторами - организация досуга во внеурочное время,

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стре мящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	-демонстрация интереса к будущей профессии ответственность за результат учебной деятельности и подготовки кпрофессиональной деятельности -проявление высокопрофессиональной трудовой активности -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности -проявление культуры потребления информации, умений и навыков поль- зования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	посещение ими кружков, клубов, секций идругих объединений по интересам - отсутствие или снижение случаев безнравственного поведения обучающихся, совер-шения ими правонарушений и преступлений - поддержка детской инициативы и самодеятельности, работа органов ученического са-моуправления; - состояние эмоционально-психологическихи деловых отношений в общетехникумов-ском и групповом коллективах - обеспечение готовности выпускников к личностному и профессиональному само-определению.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, род- ному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.) -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обсто-ятельствах	
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и во-лонтерских движениях	-добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан -сформированность гражданской позиции -участие в волонтерском движении	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности чело века; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятель-ности.	-отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных намежнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к со-хранению,	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.) -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных намежнациональной,	

	преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального россий- ского государства	межрелигиозной почве	
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, та- бака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуа- циях	-демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровенькультуры здоровья обучающихся	
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственнойи чужой безопасности, в том числе цифровой	-проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	

ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, об-ладающий основами эстетической культуры	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экс-курсии, выставки и т.д.)	
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	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экс-курсии, выставки и т.д.)	
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	-проявление высокопрофессиональной трудовой активности -демонстрация интереса к будущей профессии	
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-право- вых норм	-проявление высокопрофессиональной трудовой активности -демонстрация интереса к будущей профессии	
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной дея-тельности.	-участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по про-фессии, викторинах, в предметных неделях	
ЛР 16	Готовность обучающегося к профессиональному и личностному развитию, эффективно взаимодействующий с членами коллектива, с коллегами, руководством, клиентами	-демонстрация интереса к будущей профессии -оценка собственного продвижения, личностного развития	

ЛР 17	Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и доброволь- ческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям професси- ональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу	-проявление мировоззренческих установок на готовность молодыхлюдей к работе на благо Отечества -проявление высокопрофессиональной трудовой активности -демонстрация интереса к будущей профессии	
ЛР 18	Заботящийся об имидже профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий его Устав, Правила внутреннего распорядка и другие нормативно-правовые акты, в том числе требований к внешнему виду и использования современных гаджетов (в том числе сотовых телефонов) в про- цессе образовательной деятельности	-сформированность гражданской позиции -демонстрация навыков межличностного делового общения, социальногоимиджа	

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации и в соответствии с локальными актами техникума (см. раздел Документы на официальном сайте техникума)

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализация рабочей программы воспитания штат укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям «Молодые профессионалы» используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами: Библиотечный, информационный центр;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием; спортивный зал со спортивным оборудованием;

открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;

специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управлениях сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации. Техникум ведет страницу в социальной сети ВКонтакте, Телеграмм, Одноклассники для освещения всех событий, происходящих в техникуме и информирования о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности.

РАЗДЕЛ 4 КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Повар, кондитер

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2025 – 2026 г.

Новочебоксарск, 2025 год

В ходе планирования воспитательной деятельности учтен воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/;

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства; движения «Молодые профессионалы»; движения «Абилимпикс», **субъектов Российской Федерации** (*в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий*), в том числе «День города» и др. а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
В течение года1 раз в неделю	Торжественная церемония поднятия иопускания государственного флага Российской Федерации	Обучающиеся всехкурсов	Перед главным учебным корпусом	Заместитель директора ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,2,3,5,12	Гражданско-патриотический
Еженедельно	Проведение внеурочных мероприятий «Разговор о важном	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 8,11,15, 17	Гражданско-патриотический
В течение года	Работа кружка «Орленок»	Участники кружка	Учебные кабинеты	Руководитель кружка	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5	Гражданско-патриотический
В течение года	Участие в традиционном легкоатлетическом кроссе, «Кроссе Нации», «Лыжня России»	Обучающиеся всехкурсов	Место, обозначенное организаторами мероприятий	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Участие в конкурсах плакатов, буклетов по теме ЗОЖ	Обучающиеся всехкурсов	Фойе главного и учебного корпусов	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Посещение выставок, музеев, концертов, кинопоказов, театров	Обучающиеся всехкурсов	Музеи, театры, кинотеатры	Педагог-организатор, кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий

В течение года	Проведение профилактических мероприятий по распространению ОРВИ, гриппа, короновируса	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, медкабинет	Заместитель директора по ВР, медицинский работник, инспектор по ОТ, кураторы, представители медицинских учреждений	ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение года	Безопасный мир. Навыки поведения вкритических ситуациях	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, преподаватель ОБЖ, кураторы	ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Профилактика вредных привычек (та- бакокурение, употребление алкоголь- ных и других психоактивных веществ,СНЮСов)	Обучающиеся всехгрупп	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, социальный педагог, педагог-психолог, кура-торы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Участие в Спартакиаде ПОО Чувашской Республики по 8 видам спорта: - шахматы; - настольный теннис; - волейбол; - лыжный спорт; - мини-футбол;	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал, стадион	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье ориентированный

	- плавание; - легкая атлетика; - баскетбол 3х3					
По календарю РССС	Организация участия спортсменов икоманд в Чемпионатах Российского студенческого спортивного союза (РССС)	Обучающиеся всехкурсов	Место проведения спортивных мероприятий	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
По календарюАСБ	Участие в соревнованиях Ассоциациистуденческого баскетбола (АСБ)	Обучающиеся всехкурсов	Место проведения спортивных мероприятий	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Участие сборных команд клуба (техникума) в городских и республиканских соревнованиях: - Чемпионат Чувашской Республики по мини-футболу среди мужских команд; - Чемпионат Чувашской Республики по мини-футболу среди женских команд; - Чемпионат Чувашской Республики по волейболу среди женских команд; - Всероссийские соревнования по уличному баскетболу «Оранжевыймяч – 2022»;	Обучающиеся всехкурсов	Место проведения спортивных соревнований	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Проведение Спартакиады техникумасреди 1 и 2 курсов по видам спорта	Обучающиеся 1 и 2курса	Спортзал	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение года	Проведение совместно с центром тестирования ГТО «Фестиваля ГТО»	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный

В течение года	Организация и проведение товарищеских встреч по видам спорта с другими учебными заведениями	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал техникума, спортзалыдругих учебных учреждений	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Открытие выставок художников Чувашии и знакомство с их творчеством в фойе техникума	Обучающиеся всехкурсов	Фойе техникума	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь	ЛР 8, ЛР 10	Культурно-творческий
В течение года	Недели экологической грамотности	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели, кураторы	ЛР 14	Экологическое воспитание
В течение года	Беседы по тематике «Создание креп-кой гармоничной семьи»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, социальный педагог, педагог-психолог, кура-торы	ЛР 15	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
В течение года	Обучение волонтерской деятельностипо продвижению бренда «ГАПОУ ЧР Новочебоксарский химико-механический техникум Минобразования Чувашии» на рынке образовательных и профессиональных услуг	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, представители студенческого самоуправления, представители волонтерского объединения техникума	ЛР 7, ЛР 8	Профессионально-ориентированный Студенческое самоуправление

В течение года	Посещение профессиональных выставок, фестивалей	Обучающиеся всехкурсов	Место проведения мероприятий	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированный
В течение года	Проведение семинаров, мастер-классов: «Как составить резюме», «Технология индивидуального трудоустройства», «собеседование с работодателем», «Деловой этикет», «Вы и ваш имидж», «Самопрезентация»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, педагог-психолог, преподаватели, кураторы, пред ставители работодателей	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Подготовка обучающихся и участие врегиональном чемпионате «Молодые профессионалы» по стандартам WorldSkills Russia Чувашской Республики	Обучающиеся 2-4 кур-сов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Зам директора по УПР, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Организация цикла тематическихвстреч с работодателями	Обучающиеся 3-4 кур-сов	Учебные кабинеты, библиотека, актовый зал	Заместитель директора по ВР, заместитель директорапо УПР, мастера производственного обучения, кура-торы	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Тренинги по формированию профессиональной самооценки	Обучающиеся всех ку-ров	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, кура-торы	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Участие в акции «День без турнике-тов»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 13	Профессионально-ориентированный

В течение года	Экскурсии на предприятия города	Обучающиеся всехкурсов	Предприятия города	Кураторы	ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Участие в проекте «Лидеры России», «Мы Вместе»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Работа кружков	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители кружков, кураторы	ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированныйБизнес-ориентированный
В течение года	Заседания студенческого научного общества «Умники»	Участники объединения	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, руководитель объединения, кураторы	ЛР 7, ЛР 9	Профессионально-ориентированныйБизнес-ориентированный
В течение года	Заседания проектной школы	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, преподаватели, руководитель студенческого научного общества «Умники»	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированныйБизнес-ориентированный
В течение года	Участие в молодежном форуме «iВолга»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11	Профессионально-ориентированныйБизнес-ориентированный
По графику	Участие в республиканских предметных олимпиадах	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поУПР, руководитель студенческого научного общества «Умники»	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9	Профессионально-ориентированный

По графику	Участие в Региональных этапах Всероссийских олимпиад профессионального мастерства по укрупненным группам	Обучающиеся 2-4 кур-сов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора поУПР, мастера производственного обучения, пре-подаватели, кураторы	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированныйБизнес-ориентированный
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников.	Обучающиесявсех курсов	Спортзал	Директор, заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1- 3, ЛР 16	Профессионально-ориентированный
10	Международный день памяти жертв фашизма	Обучающиесявсех курсов	Лектории	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководитель кураторы	ЛР 1,2,3	Гражданско-патриотический
13	Комплекс мероприятий, посвященных Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиесявсех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководитель, кураторы	ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13	Гражданско-патриотический
5	«Ты в СПО» Ознакомительный студенческий квест	Обучающиеся1 курса	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно-творческий
27	Всемирный день туризма	Обучающиесявсех курсов	Учебные кабинеты, спортзал	Руководители физвоспитания, преподаватель ОБЖ, кураторы	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий Экологическое воспитание

В течение месяца	Комплекс мероприятия образования поискового отряда «Пламенные сердца»	Обучающиесявсех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Гражданско-патриотический
В течение месяца	День солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиесявсех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели истории	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Международный день распространения распространения грамотности	Обучающиесявсех курсов	Учебные кабинеты	Воспитательная служба	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение месяца	100 лет со дня рождения советской партизанки Зои Космодемьянской (1923 – 1941)	Обучающиесявсех курсов	Учебные кабинеты, социальные сети	Заместитель директора поВР, воспитательная служба, преподаватели, кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 ЛР 13	Профессионально-ориентированный

В течение месяца	Проведение совместных мероприятий в рамках акции «Полиция и дети» по предупреждению правонарушений среди студенческой молодежи	Обучающиесявсех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, представители правоохранительных органов	ЛР 7	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Совместно с Союзом ветеранов Чувашии проведение мероприятий патриотической направленности	Обучающиесявсех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца»	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический
ОКТЯБРЬ						
1	День пожилых людей	Волонтеры	Столовая техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, преподаватели, представители студенческого само-управления	ЛР 4 ЛР 6	Культурно-творческий Студенческое самоуправление

1	Международный день музыки	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы, библиотекарь	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 16	Культурно-творческий
5	День учителя	Обучающиеся всехкурсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, преподаватели, представители студенческого само-управления	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 16	Культурно-творческий Студенческое самоуправление
8	День защиты животных	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литера-тура», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно-творческий
6	«День учителя России!» Танцевальный флешмоб «Танцуй с нами!»	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор,	ЛР 9 ЛР 13	Культурно-творческий
02-31	Второй этап антинаркотической акции «Сообщи, где торгуют смертью!» -оформление информационного стенда; -оформление брошюр;	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, преподаватели, представители студенческого само-управления	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	Гражданско-патриотический

16	Онлайн конкурс ко дню Отца «Отец образец»	Обучающиес явсех курсов	Учебные кабинеты, социальные сети	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп	ЛР 1,4,6,7,11	Культурно-творческий
23.10 - 04.11	Конкурс стенгазет, приуроченный ко дню народного единства «Моя малая Родина! Мой народ!»	Обучающиес я всехкурсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
16	День отца в России	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,4,6,7,11	Культурно-творческий
26	Международный день школьных библиотек	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литера-тура», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно-творческий
В течение месяца	Организация и проведение местных субботников	Обучающиеся всехкурсов	Территория техникума	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы, библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Праздничный концерт ко дню пожилого человека «Добрые люди»	Обучающиеся всехкурсов	Актовый зал	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы, отряд	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический
6	День СПО	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека, актовый зал	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,4,6,7,11	Культурно-творческий
17	День посвящения в студенты	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора поВР,	ЛР 1,5,9,10	Культурно-творческий

				педагог-организатор, кураторы		

В течение месяца	Участие в конкурсе на лучшую исследовательскую работу по антикоррупционной тематике	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, преподаватели	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Гражданско-патриотическое
В течение месяца	Участие в городских и республиканских акциях «Молодежь за здоровый образ жизни»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, спортзал, стадион, актовый зал	Заместитель директора по ВР, руководители физвоспитания, кураторы, воспитательная служба	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Студенческое самоуправление
НОЯБРЬ						
3	Квиз ко Дню народного единства «ВМЕСТЕ МЫ РОССИЯ»	Обучающиеся 1-2курса		Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно творческий
4	День Народного единства, фестивальнациональной кухни	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6	Гражданско-патриотический Культурно-творческий Студенческое самоуправление
6	День начала Нюрнбергского процесса	Обучающиеся 1-2курса	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 16	Культурно-творческий
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели, кураторы, библиотекарь	ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13	Гражданско-патриотический
16	Международный день толерантности	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 6, ЛР 7 ЛР 12	Культурно-творческий Гражданско-патриотический

01-30	Всероссийская акция по сбору макулатуры #БумБатл	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, 9, 10, 11	Гражданско-патриотический
01-30	Центр по сбору гуманитарной помощи для мобилизованных граждан	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13	Гражданско-патриотический
20	Творческий конкурс для студентов «Созвездие талантов»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
27	День матери	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Педагог-организатор, пре-подаватели, кураторы	ЛР 4, ЛР 6	Культурно-творческий
30	День государственного герба России	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Недели экологической грамотности	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Экологическое воспитание
В течение месяца	Проведение комплекса мероприятий ко дню рождению В.П. Винокурову	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3	Гражданско-патриотический
ДЕКАБРЬ						
1	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический

1	Всемирный день со СПИДом Акция «АнтиСПИД»;-акция «Красная лента»;-оформление стенгазет;-библиотека «Вся правда о СПИДе»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, преподаватели биологии, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Экологическое воспитание
19-22	Конкурс «Новогодняя стенгазета – 2024»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, преподаватели биологии,кураторы	ЛР 11, 15, 16, 17	Культурно-творческий
1-20	Конкурс «Новогодние видео поздравления» от групп (поздравляем преподавателей, администрацию, кураторов)	Обучающиеся всехкурсов	Онлайн, соц. сети	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, преподаватели биологии,кураторы	ЛР 5, 7, 8, 9, 11, 12	Культурно-творческий
9	«День против коррупции» квиз-игра «Мы против коррупции»	Обучающихся для 1 курсов		Заместитель директора поВР, педагог-организатор, педагог-психолог	ЛР 1,5,7,8	Гражданско-патриотический
19	Театрализованное представление «Приключение снеговичков» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Театральная группа	БОУ Новочебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, педагог-психолог	ЛР 11, 15, 16, 17	Культурно-творческий

3	День неизвестного солдата	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины	ЛР 1,2,3,5,6	Гражданско-патриотический

				«История»		
3	День инвалидов	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 1,2,3,5,6	Гражданско-патриотический Спортивно- и здоровье-ориентированный
5	День добровольца (волонтера) в Рос-сии	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, представители волонтерского объединения	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
8	Международный день художника	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6	Культурно-творческий
9	День героев Отечества	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины «История»	Л 1-9	Гражданско-патриотический
12	Встреча с волонтерами-медиками. Проведут мероприятие, цель которого-обсудить темы, связанные с ВИЧ и СПИДом Проведут мероприятие Матер класс пот первой помощи	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели дисциплины «История», кураторы	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6	Гражданско-патриотический
25	День принятия федеральных конституционных законов о государственных символах Российской Федерации	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины «История»	Л 1-9	Гражданско-патриотический

27	Украшаем техникум. 1. «В гостях у сказки» 2. «Снежная феерия» 3. «Новогодний креатив» 4. «Символ года» 5. «Новогодние врата» (украшаем оригинально дверь)	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Библиотека	Библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 16	Культурно-творческий
В течение месяца	Интеллектуальная квест-игра для студентов «Осторожно коррупция»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Акция «Доброе сердце студента» 1. «Помоги четвертому другу» (корма для собак и кошек) 2. «Шоколадный дом» (Шоколад для детей инвалидов и сирот) 3. Новогодние канцтовары для творчества» (альбом для рисования, цвет. .карандащи, фломастеры и тд.)	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал, места проведения акций	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический
ЯНВАРЬ						
В течение месяца	Проведение мероприятий, посвященных Дню снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
25	День самоуправления, посвященный Дню студента	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9	Профориентация
27	День работника прокуратуры РФ – открытый урок в библиотеке	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический

25	День студента: - «Праздничный концерт ко Дню Студента»	Обучающиеся всехкурсов	Актовый зал	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 9, 11, 12	Культурно-творческий
25-30	Международный день памяти жертв Холокоста	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца»	ЛР 1, 2, 5, 6, 12	Гражданско-патриотический
25	80 лет со дня полного освобождения Ленинграда	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека, актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца»	ЛР 1, 2, 5, 6, 12	Гражданско-патриотический

ФЕВРАЛЬ						
2	Проведение мероприятий, посвященных Дню воинской славы России (80 лет Сталинградской битве)	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический

8	День Российской науки	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, преподаватели	ЛР 5, ЛР 9	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
15	Проведение мероприятий, посвященных Дню памяти о россиянах, исполнявших гражданский долг за пределами Отечества	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
21	Международный день родного языка	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литера-тура», «Родной язык и родная литература»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
1	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся всехкурсов	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца» библиотека	ЛР 1, 2, 3, 5, 8	Гражданско-патриотический
8	День российской науки, 300-летие со времени основания Российской Академии наук (1724)	Обучающиеся всехкурсов	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, библиотека	ЛР 4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества, 35 лет со дня вывода советских войск из	Обучающиеся всехкурсов	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор,	ЛР 1,2,5,8	Гражданско-патриотический

	Республики Афганистан(1989)			кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца», библиотека		
22	Концерт ко Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всехкурсов	Актовый зал	Заместитель директора поВР, педагог-организатор	ЛР 9, 11, 12	Культурно-творческий
21-22	Организация и проведение традиционных состязаний «А, ну-ка, парни!»	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал	Руководители физвоспитания, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический
В течение месяца	Совместно с Союзом ветеранов Чувашии проведение мероприятий патрио тической направленности	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека, музей	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический
13	Всемирный день безопасного интернета	Обучающиеся всехкурсов	онлайн	Заместитель директора поВР, советник директора по воспитанию, педагог-психолог	ЛР 4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
8	190 лет со дня рождения русского ученого Дмитрия Менделеева (1834-1907)	Концерт ко Дню Защитника Отечества	библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотека	ЛР 4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
МАРТ						
1	Международный день борьбы с наркоманией	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный

				организатор, кураторы		
3	Концерт ко Дню 8 Марта	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литера-тура», библиотекарь	ЛР1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
6-7	Организация и проведение традиционных состязаний «А, ну-ка, девушки!»	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал	Руководители физвоспитания, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический
13	450-летие со дня входа первой «Азбуки» (печатной книги для обучения письму и чтению) Ивана Фдорова(1574)	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литера-тура», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
20	День Земли	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Экологическое воспитание
27	Всемирный день театра	Обучающиеся всехкурсов	Библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», библиотекарь	ЛР 1, 11	Культурно-творческий

В течение месяца	Проведение круглого стола «Обман со-временного терроризма»	Обучающиеся всехкурсов	Библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы, студенческий совет	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 9	Гражданско-патриотический
В течение	Всероссийский открытый урок по ОБЖ (приуроченный к	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор,	ЛР 11	Гражданско-патриотический

месяца	празднованиювсемирного Дня ГО)			преподаватель ОБЖ, кура-торы		
В течение месяца	Проведение совместных мероприятийв рамках акции «Полиция и дети» по предупреждению правонарушений среди студенческой молодежи	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, представители правоохранительных органов	ЛР 7	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Студенческая конференция «Крымская весна», посвященная воссоединению Крыма с Россией	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели дисциплины «История», кураторы, студенческий совет	ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
14	Празднование Масленицы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор	ЛР 2, 5, 8, 9	Культурно-творческий
21	Всемирный день поэзии	Обучающиеся всехкурсов	библиотека	Библиотекарь	ЛР 1, 11	Культурно-творческий
1-30	Благотворительная акция «Твори добро»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический Культурно-творческий

АПРЕЛЬ						
1	День космонавтики	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Библиотека	Библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
7	Всемирный день здоровья	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками вгоды ВОВ	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Преподаватели учебной дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
27	День российского парламентаризма	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Учебные кабинеты	Преподаватели учебной дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Проведение месячника «Безопасный интернет»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, педагог-психолог, кура-торы	ЛР 9, ЛР 11	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Гагаринский урок «Космос — это мы!», посвященный 65 летней годовщине запуска СССР первого спутника Земли	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический
В течение	Всероссийский урок по ОБЖ (день пожарной охраны)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический

месяца				организатор, преподаватель ОБЖ, кураторы		

В течение месяца	Участие в городских и республиканских акциях «Молодежь за здоровый образ жизни»	Обучающиеся всехкурсов	Места проведения акций	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический Экологическое воспитание
В течение месяца	Подготовка НИРС и проведение научно-практической конференции натему ЗОЖ	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 10, ЛР 11, ЛР 14	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический Экологическое воспитание
В течение месяца	«Чернобыль — трагедия, подвиг, предупреждение»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Гражданско-патриотический Экологическое воспитание
			МАИ			
1	Праздник весны и труда	Обучающиеся всехкурсов	актовый зал, фойе техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
7-8	Комплекс мероприятий, посвященных79-летию Победы в ВОВ	Обучающиеся всехкурсов	Актовый зал, фойе техникума, площадь Победы	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Гражданско-патриотический

13	241 год со дня основания Черноморского флота	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
18	Военно-патриотический фестиваль «Во славу Победы»	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История», библио текарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
19	День детских общественных организаций	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
24	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литера- тура», кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
В течение месяца	Благотворительная акция «Помоги ветерану»	Участники отряда «Пламенные сердца»	г. Ржев	Руководитель отряда	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Гражданско-патриотический
течение месяца	Участие в параде, посвященного Дню Победы	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9	Гражданско-патриотический

В течение месяц	Концерт, посвященный Дню химика	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, заместитель директорапо УПР, педагог-	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный

а				организатор, кураторы		
В течение месяца	День Победы	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал	Руководители физвоспитания	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение месяца	Международный день музеев	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал	Руководители физвоспитания	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение месяца	Совместно с Союзом ветеранов Чувашии проведение мероприятий патриотической направленности	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический
ИЮНЬ						
1	День защиты детей	Обучающиеся всехкурсов	Актовый за, спортзал, фойе техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Культурно-творческий
5	День эколога	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 14	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
6	Вручение дипломов	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий

12	Проведение мероприятий, посвященных Дню России	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека, фойе техникума	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
22	Проведение мероприятий, посвященных Дню памяти и скорби	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
6	День русского языка	Обучающихся 1 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический

Приложение 6 к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказ № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Русский язык

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Русский язык программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Самоварова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Русский язык.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Русский язык

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Русский язык по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

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

Изучение русского языка способствует усвоению обучающимися традиционных российских духовно-нравственных ценностей, воспитанию нравственности, любви к Родине, ценностного отношения к русскому языку, формированию интереса и уважения к языкам и культурам народов России и мира, развитию эмоционального интеллекта, способности понимать и уважать мнение других людей.

Русский язык, обеспечивая коммуникативное развитие обучающихся, является в образовательной организации не только предметом изучения, но и средством овладения другими учебными дисциплинами в сфере гуманитарных, естественных, математических и других наук. Владение русским языком оказывает непосредственное воздействие на качество усвоения других учебных предметов, на процессы формирования универсальных интеллектуальных умений, навыков самоорганизации и самоконтроля.

Свободное владение русским языком является основой социализации личности, способной к успешному речевому взаимодействию и социальному сотрудничеству в повседневной и профессиональной деятельности в условиях многонационального государства.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета или учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения русского языка у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета или учебной дисциплины**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Планируемые личностные результаты** В результате изучения русского языка у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными	**Планируемые предметные результаты** Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Русский язык и литература" должны обеспечивать: **1. Общие сведения о языке.** Иметь представление о языке как знаковой системе, об основных функциях языка; о лингвистике как науке. Опознавать лексику с национально-культурным компонентом значения; лексику, отражающую традиционные российские духовно-нравственные ценности в художественных текстах и публицистике; объяснять значения данных лексических единиц с помощью лингвистических словарей (толковых, этимологических и других); комментировать фразеологизмы с точки зрения отражения в них истории и культуры народа (в рамках изученного). Понимать и уметь комментировать функции русского языка как государственного языка Российской Федерации и языка межнационального общения народов России, одного из мировых языков (с использованием статьи 68 Конституции Российской Федерации, Федерального

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; 2**) патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;	закона от 1 июня 2005 г. № 53-ФЗ «О государственном языке Российской Федерации», Закона Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации»). Различать формы существования русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго), знать и характеризовать признаки литературного языка и его роль в обществе; использовать эти знания в речевой практике. Иметь представление об экологии языка, о проблемах речевой культуры в современном обществе. Понимать, оценивать и комментировать уместность (неуместность) употребления разговорной и просторечной лексики, жаргонизмов; оправданность (неоправданность) употребления иноязычных заимствований; нарушения речевого этикета, этических норм в речевом общении и других **2. Язык и речь. Культура речи.** Иметь представление о русском языке как системе, знать основные единицы и уровни языковой системы, анализировать языковые единицы разных уровней языковой системы. Иметь представление о культуре речи как разделе лингвистики. Комментировать нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи, приводить соответствующие примеры. Анализировать речевые высказывания с точки зрения коммуникативной целесообразности, уместности, точности, ясности, выразительности, соответствия

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания**: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность	нормам современного русского литературного языка. Иметь представление о языковой норме, её видах. Использовать словари русского языка в учебной деятельности. Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики. Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы. Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы). Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения - не менее 150 слов). Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике. **3. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.** Выполнять фонетический анализ слова. Определять изобразительно-выразительные средства фонетики в тексте. Анализировать и характеризовать особенности произношения безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных, некоторых грамматических форм, иноязычных слов. Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения орфоэпических и акцентологических норм современного русского литературного языка. Соблюдать основные произносительные и

	инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и	акцентологические нормы современного русского литературного языка. Использовать орфоэпический словарь. **4. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.** Выполнять лексический анализ слова. Определять изобразительно-выразительные средства лексики. Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения лексических норм современного русского литературного языка. Соблюдать лексические нормы. Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения уместности использования стилистически окрашенной и эмоционально-экспрессивной лексики. Использовать толковый словарь, словари синонимов, антонимов, паронимов; словарь иностранных слов, фразеологический словарь, этимологический словарь. **5. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.** Выполнять морфемный и словообразовательный анализ слова. Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения особенностей употребления сложносокращённых слов (аббревиатур). Использовать словообразовательный словарь. **6. Морфология. Морфологические нормы.** Выполнять морфологический анализ слова. Определять особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения морфологических норм современного русского литературного языка. Соблюдать морфологические нормы.

	познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Планируемые метапредметные результаты** В результате изучения русского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально- смысловых типов, жанров; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку; развивать креативное мышление при решении	Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения трудных случаев употребления имён существительных, имён прилагательных, имён числительных, местоимений, глаголов, причастий, деепричастий, наречий (в рамках изученного). Использовать словарь грамматических трудностей, справочники. **7. Орфография. Основные правила орфографии.** Иметь представление о принципах и разделах русской орфографии. Выполнять орфографический анализ слова. Анализировать и характеризовать текст (в том числе собственный) с точки зрения соблюдения орфографических правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). Соблюдать правила орфографии. Использовать орфографический словарь. **8. Речь. Речевое общение.** Создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объём устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объём диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик). Выступать перед аудиторией с докладом; представлять реферат, исследовательский проект на лингвистическую и другие темы; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения - не менее 150 слов). Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приёмы

	жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета «Русский язык», способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях; выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду; выдвигать новые идеи, оригинальные подходы,	информационно-смысловой переработки прочитанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанных текстов (объём текста для чтения - 450-500 слов; объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). Знать основные нормы речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим; использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, повседневном общении, интернет-коммуникации. Употреблять языковые средства с учётом речевой ситуации. Соблюдать в устной речи и на письме нормы современного русского литературного языка. Оценивать собственную и чужую речь с точки зрения точного, уместного и выразительного словоупотребления. **9. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.** Применять знания о тексте, его основных признаках, структуре и видах представленной в нём информации в речевой практике. Понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух. Выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения - не менее 150 слов). Использовать различные виды аудирования и чтения в соответствии с коммуникативной задачей, приёмы

	предлагать альтернативные способы решения проблем. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие); оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог;	информационно-смысловой переработки прочитанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанных текстов (объём текста для чтения - 450-500 слов; объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов). Создавать вторичные тексты (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, отзыв, рецензия и другие). Корректировать текст: устранять логические, фактические, этические, грамматические и речевые ошибки. **10. Язык и речь. Культура речи. Синтаксис. Синтаксические нормы.** Выполнять синтаксический анализ словосочетания, простого и сложного предложения. Определять изобразительно-выразительные средства синтаксиса русского языка (в рамках изученного). Анализировать, характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения основных норм согласования сказуемого с подлежащим, употребления падежной и предложно-падежной формы управляемого слова в словосочетании, употребления однородных членов предложения, причастного и деепричастного оборотов (в рамках изученного). Соблюдать синтаксические нормы. Использовать словари грамматических трудностей, справочники. **11. Пунктуация. Основные правила пунктуации.** Иметь представление о принципах и разделах русской пунктуации. Выполнять пунктуационный анализ предложения. Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного). Соблюдать правила пунктуации. Использовать справочники по пунктуации.

	развёрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своё мнение, строить высказывание. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора; оценивать приобретённый опыт; стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои	

	недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность видеть мир с позиции другого человека. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Русский язык

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Русский язык состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- проверочные работы;
- диктанты.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения проверочной работы заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Диктант служит для определения орфографических и пунктуационных умений и навыков. Дополнительное задание, такое как грамматический разбор есть средство проверки степени понимания грамматических явлений, умения производить простейший разбор предложений.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Русский язык используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2. Критерии оценки выполнения проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по предмету обязательны для выполнения.

3. Критерии оценки диктанта:

Оценка «отлично» выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической, 1 негрубой пунктуационной или 1 негрубой грамматической ошибки.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок, или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок. Отметка «4» может выставляться при трёх орфографических ошибках, если среди них есть однотипные. Также допускаются 2 грамматические ошибки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок. В 5 классе допускается выставление отметки «3» за диктант при 5 орфографических и 4 пунктуационных ошибках. Отметка «3» может быть поставлена также при наличии 6 орфографических и 6 пунктуационных, если среди тех и других имеются однотипные и негрубые ошибки. Допускается до 4 грамматических ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок. Кроме этого, допущено более 4 грамматических ошибок.

В контрольной работе, состоящей из диктанта и грамматического задания, выставляются две оценки за каждый вид работы.

При оценке выполнения грамматических заданий рекомендуется руководствоваться следующим:

Оценка «5» ставится, если ученик выполнил все задания верно.

Оценка «4» ставится, если ученик выполнил правильно не менее ¾ задания.

Оценка «3» ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины заданий.

Оценка «2» ставится за работу, в которой не выполнено более половины заданий. Оценка «1» ставится, если ученик не выполнил не одного задания.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Разделы 1-4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Разделы 1-4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Разделы 1-4	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Фонетика. Буквы. Звуки.
2. Всегда мягкие согласные звуки. Всегда твердые согласные звуки.
3. Звуки, обозначающие мягкость согласных. Буквы, обозначающие два звука.
4. Чередование. Оглушение. Озвончение.
5. Лексика. Однозначные слова. Многозначные слова.
6. Заимствованные слова. Общеупотребительные слова. Профессионализмы.
7. Что такое синонимы? Антонимы. Омонимы. Фразеологизмы.
8. Морфемика. Состав слова. Корень. Приставка. Суффикс. Окончание. Основа.
9. Словообразование. Способы словообразования.
10. Сложные слова. Сложносокращенные слова.
11. Правописание сложносокращенных слов (пол-, полу-, соединительные гласные –о, -е).
12. Правописание корней с чередованием А-О.
13. Правописание с чередованием Е-И.
14. Приставки на З-, С-.
15. Приставки пре-, при-.
16. Орфография. Орфоэпия.
17. Грамматика. Синтаксис. Морфология.
18. Пунктуация.
19. Какие члены предложения относятся к второстепенным?
20. Дополнение.
21. Обстоятельство.
22. Определение.
23. Грамматическая основа. Подлежащее.
24. Сказуемое. Типы сказуемых.
25. Однородные члены предложения.
26. Какие знаки препинания ставятся при однородных членах предложения с обобщающими словами.
27. Односоставное предложение.
28. Двусоставное предложение.
29. Обращение.
30. Вводные слова.

31. Самостоятельные части речи.
32. Служебные части речи.
33. Что такое склонение?
34. Что такое имя существительное?
35. Несклоняемые имена существительные.
36. Разносклоняемые имена существительные.
37. Склонение существительных.
38. Что такое имя прилагательное?
39. Качественные, относительные, притяжательные прилагательные.
40. Степени сравнения прилагательных.
41. Что такое глагол?
42. Сколько видов имеет глагол?
43. Что такое спряжение глагола?
44. Разносклоняемые глаголы.
45. Сколько наклонений имеет глагол?
46. Синтаксическая роль глаголов в предложении.
47. Что такое причастия?
48. Что такое причастный оборот?
49. Что такое деепричастия?
50. Что такое деепричастный оборот?
51. Что такое наречие?
52. Какие наречия пишутся через дефис?
53. Когда на конце наречия пишется –о, а когда –а?
54. Какой главный признак наречий?
55. Степени сравнения наречий.
56. Что такое числительное?
57. На какие группы делятся числительные?
58. Как склоняются числительные?
59. Местоимения.
60. Разряды местоимений.
61. Какие части речи относятся к служебным?
62. Междометия.
63. Обособленные члены предложения.
64. Типы речи.
65. Стили речи.
66. Сложносочиненное предложение.

67. Сочинительные союзы.
68. Сложноподчиненное предложение.
69. Подчинительные союзы.
70. Бессоюзное предложение.
71. Значение бессоюзного сложного предложения.
72. Прямая речь. Косвенная речь.
73. Тире между подлежащим и сказуемым.
74. Полные и неполные предложения.
75. Уточняющие члены предложения.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ
Проверочная работа № 1 по теме:
«Язык и речь. Основные требования к речи»

Задание 1. Определите стилевую принадлежность каждого фрагмента текста. Аргументируйте свое решение: назовите основные функции и языковые признаки стиля, к которому относится каждый текст, и приведите из этих текстов примеры, подтверждающие наличие в них таких признаков.

Текст 1. *Установление трудового стажа.* Порядок подтверждения трудового стажа изложен в Правилах подсчета и подтверждения трудового стажа, утвержденных постановлением Правительства РФ от 24.07.02. Основным документом, подтверждающим периоды работы до введения в действие нового законодательства, является трудовая книжка. Сохраняется возможность установления трудового стажа на основании свидетельских показаний.

Если документы, подтверждающие трудовой стаж, утрачены в связи со стихийным бедствием (пожаром, наводнением и т. п.) и восстановление их невозможно, стаж может быть установлен на основании показаний двух или более свидетелей, знающих гражданина по совместной работе у одного работодателя (п. 28 Правил).

Текст 2. Федеральная служба государственной статистики провела интернет-конференцию, на которой руководитель российских статистиков Владимир Соколин сообщил сенсационную новость: через 5 лет нас перепишут опять! Дело в том, что на 2010 год ООН запланировала очередной всемирный раунд переписей, в котором, конечно, не обойтись без России. Федеральная служба госстатистики уже направила в правительство соответствующее предложение и очень надеется, что его поддержат. Правда, удовольствие получается дорогое. Последняя «перепись-2002» обошлась казне в 4 миллиарда рублей. В 2002-м нас было 145 миллионов. Сколько насчитают в 2010-м?

Текст 3. Наука, которая изучает поведение больших коллективов частиц, называется статистической физикой. Закономерности этой науки, так называемые статистические закономерности, имеют огромное значение прежде всего в силу того, что они не требуют для своего вывода знания о поведении (фактически – о движении) отдельных частиц, составляющих коллектив. В то же время всякая макроскопическая система содержит колоссальное количество частиц и, следовательно, подчиняется статистическим законам. Для систем с малым количеством частиц указанные законы становятся бессодержательными.

Задание 2. Из слов, перечисленных в скобках, выберите наиболее подходящее для использования в научном стиле.

(*Публика, аудитория, толпа, люди*) слушает то, что интересно ей. То, что интересно нам, она слушает постольку, поскольку это затрагивает ее интересы. (*В общем, поэтому*) если мы хотим быть услышанными, то нам (*нужно, следует, придется, требуется*) говорить о проблемах аудитории. Свои проблемы нам следует оставить для себя. Если собрать сведения об аудитории (*не получается, не выходит, не представляется возможным*), то (*надо, лучше, следует*) поставить себя на ее место и с (*точки зрения, позиции*) здравого смысла (*попробовать, попытаться*) понять ее картину мира, интересы, позицию, проблемы.

Поняв интересы и позицию аудитории, мы ей кратко (*называем, рисуем, говорим, обрисовываем*) тему нашего выступления. Так же как путешественники имеют карту местности, так и аудитории (*лучше, желательно*) знать, что будет обсуждаться и какой (*приз, выигрыш, награду*) она получит от этого обсуждения.

Предварительная структуризация сообщения позволяет заранее (*срастить, сблизить, соединить*) картины мира, интересы и позиции. Зная, о чем (*идет разговор, идет речь),* аудитория легче (*понимает, усваивает, переваривает*) материал. Заранее обговоренные темы сообщения (*делают меньше, уменьшают*) вероятность возникновения (*ошибок, искажений, неточностей*) и неоднозначных (*пониманий, объяснений, толкований*) слов лектора.

Проверочная работа № 2 по теме:
«Функциональные стили речи и их особенности (разговорный, научный, официально–деловой, публицистический, художественный стили)»

Задание 1. Прочитайте фрагменты двух вариантов введений к квалификационным работам. Соответствуют ли они требованиям, предъявляемым к данному жанру? Объясните, почему.

1) В условиях рыночной экономики информация выступает как один из основных товаров. Успех коммерческой и предпринимательской деятельности связан с муниципальными, банковскими, информационными системами информации, развитием центров справочной информации, электронной почты, электронного обмена данными и др.

Новейшие достижения в области микроэлектроники привели к появлению новых концепций в организации информационных служб. Благодаря высокопроизводительным процессорам информационно-вычислительные ресурсы приближаются к рабочим местам менеджеров, администраторов и других работников. Совершенствуются системы обработки данных, внедряются автоматизированные рабочие места на базе персональных компьютеров.

Нельзя не отметить, что эффективная работа управленческого звена компании зависит от уровня оснащения компании электронным оборудованием. Особое место занимают компьютеры - инструмент для рационализации управленческого труда. Их использование в последнее время становится основным методом их применения, позволяет сократить время, требуемое на подготовку маркетинговых и производственных проектов.

В данной квалификационной работе мы с помощью программного обеспечения MS Excel сделали расчёт эффективности создания коммерческого предприятия по сборке мультимедийных компьютеров. Электронные таблицы увеличивают эффективность документооборота, улучшают возможность коллективной работы, позволяют наглядно иллюстрировать сложную коммерческую информацию на предприятии.

2) Судостроение - отрасль промышленности, производящая постройку судов всех типов и назначений. Что за скупая формулировка для такого богатого понятия! Ведь за этими несколькими словами стоит огромный, волшебный мир! Это мир огромных кораблей, бурлящей воды и сильных мужчин. Встретившись с этим миром однажды, невозможно не полюбить его.

Когда мне было одиннадцать лет, я впервые своими глазами увидел, как новый корабль спускают на воду. Это произвело на меня неизгладимое впечатление, и я решил связать свою жизнь с кораблестроением.

С детства я слышал разговоры о море, кораблях и моряках. Ведь я должен был стать потомственным моряком-подводником. Мой дедушка воевал на подводной лодке, потом стоял у истоков создания советского атомного подводного флота. Мой отец всю жизнь служил на больших современных подводных лодках. Очевидно, что и мне предстояло стать военным моряком. Поэтому теперь, когда настало время выбирать тему квалификационной работы, проблем у меня не было.

Задание 2. Оформите предложенный фрагмент как письменный пересказ (например, для использования в собственной научной работе):

«Общение включает в себя вербальные и невербальные каналы передачи информации. При этом информация, поступающая по невербальным каналам, может, как подкреплять, так и противоречить сообщению, передаваемому при помощи слов. Невербальный язык менее контролируем сознанием, чем вербальный, а потому и более достоверен. Если информация, поступающая по невербальному каналу, противоречит информации, полученной по вербальному, то верить следует невербальной» (Тренев Н.Н. Опубликовано в номере: Менеджмент в России и за рубежом №5 / 2000)

Задание 3. Напишите не менее 2 вариантов фраз для следующих ситуаций:

- начало научного доклада;
- реакция на вопрос, смысл которого докладчиком не понят;
- возражение (несогласие) по поводу высказанного кем-то мнения;
- завершающий этап научного доклада.

Проверочная работа № 3 по теме: «Текст как произведение речи»

Задание 1.

1) Укажите характерные для официально-делового стиля варианты сочетаемости глаголов и существительных. Например, вносить – вносить предложение; претензия – предъявить претензию.

Возложить, высказать, достигать, заключить, заслушать, затребовать, обеспечить, объявить, оказывать, предъявлять, погашать, продлить, принять, предпринять, рассмотреть, расторгнуть, составить.

Благодарность, виза, выговор, договор, договоренность, документ, задолженность, заявка, иск, кредит, отчет, письмо, повестка, подпись, порицание, постановление, предложение, претензия, приказ, расписка, резолюция, резюме, рекомендация, решение, санкция, содействие, справка, счет, требование, учет, характеристика, цена.

2) Составьте словосочетания существительных с прилагательными, свойственные официально-деловому стилю. Например: доводы – убедительные доводы.

Действия, лицо, необходимость, обстоятельства, организация, ответственность, отношения, порядок, пособие, рассмотрение, расчеты, рентабельность, сотрудничество, срок, скидки, цены.

3) Составьте со следующими предлогами словосочетания в правильном падеже. Например: по мере – по мере продвижения.

Благодаря, ввиду, во избежание, вопреки, в отношении, вследствие, в соответствии, в течение, в целях, по причине, применительно к, согласно, соответственно, со стороны.

Задание 2.

1) Укажите правильный падеж в словосочетаниях: приехать по окончани… института; возвратиться по завершени… строительства, навести справки по прибыти… на место, составить отчет по возвращен… из командировки.

2) Составьте со следующими словами словосочетания, употребив зависимые слова в правильном падеже. Например: препятствовать внедрению.

Свойственный, характерный, указывать, анализировать, вера, уверенность, заслужить, заслуживать, обрадоваться, обрадован, договор, контроль, долг, согласие, соглашение, содействовать, содействие, идентичный, сходный, располагать, иметь, плата, оплата, платить, оплатить.

3) Составьте со следующими предлогами словосочетания в правильном падеже. Например: по мере – по мере продвижения.

Благодаря, ввиду, во избежание, вопреки, в отношении, вследствие, в соответствии, в течение, в целях, по причине, применительно к, согласно, соответственно, со стороны.

Задание 3. Найдите в следующих деловых текстах стилистические ошибки и исправьте их.

Налоги с каждой автомашины взимаются с учетом суммы растаможки. Покупатель уплачивает продавцу штраф за растяжку платежей в размере 2 % стоимости товара за каждый день. Компания предлагает оплату живыми деньгами. Оплата продукции наличкой запрещается. Возникла производственная необходимость снять дополнительное помещение. Согласно акту проверки, на складе была обнаружена неучтенка. Взаимные расчеты предприятия осуществляют безналом. Просим указать счет, на который можно перегнать деньги.

Задание 4. Напишите резюме на одну из следующих должностей: заместитель директора компании по производству, бухгалтер, финансовый директор, начальник отдела кадров, менеджер по продажам, начальник отдела по работе с клиентами, специалист по рекламе, завхоз, юрист, специалист компьютерного отдела, заместитель директора по безопасности.

Все необходимые факты для резюме (кроме должности) придумайте самостоятельно. Укажите не менее двух мест работы.

Задание 5. Напишите заявление о приеме работу; докладную записку руководителю компании о необходимости командировки.

Задание 6. Сформулируйте основные этические правила составления деловых писем.

Задание 7. В приведенном тексте, представляющем собой деловое письмо, изменена последовательность предложений. Восстановите исходный текст и составьте правильный цифровой ряд из пронумерованных предложений.

1) Одновременно сообщаю Вам, что выбор компании по оказанию юридических и консультационных

услуг осуществляется нами по результатам конкурса. 2) С наилучшими пожеланиями 3) В настоящий момент мы уже заключили договор на аналогичные услуги с другой компанией. 4) Уважаемый Николай Петрович!
5) По истечении срока этого договора (через 6 месяцев) в соответствии с установленным порядком будет объявлен конкурс на оказание юридических услуг. 6) Высокая квалификация специалистов компании и оптимальные тарифы, несомненно, представляют для нас большой интерес. 7) Приглашаем Вашу компанию также принять участие в нем. 8) Информация о проведении конкурса и условиях участия в нем будет размещена на нашем интернет-сайте. 9) Благодарю Вас за письмо от 20 декабря т.г., в котором Вы предлагаете воспользоваться услугами юридического сопровождения нашей деятельности.

Проверочная работа № 4 по теме:
«Информационная переработка текста»

Задание 1. Расскажите о себе в течение 1-2 мин. в следующих ситуациях: при поступлении в вуз; при поступлении на работу; при знакомстве с иностранным гостем.

Задание 2. Выступите с устным сообщением (не более 3 мин.) на любую тему, взяв за основу график, схему, таблицу или другой графический объект. Например, сделайте короткий доклад на основе таблицы или графика; нарисуйте схему проезда к какому-либо объекту и сопроводите устным рассказом.

Задание 3. Сформулируйте 5 основных правил ведения деловых телефонных разговоров.

Задание 4. Студенты разделяются на группы по 2-3 человека и разыгрывают диалоги применительно к следующим ситуациям делового общения:
- представление начальнику нового сотрудника;
- знакомство руководителя компании с прибывшим иностранным партнером;
- просьба позвать нужного сотрудника компании к телефону;
- просьба передать по телефону информацию для отсутствующего сотрудника;
- извинение по телефону за отсутствие представителя на переговорах;
- приглашение по телефону на выставку;
- просьба по телефону о встрече с потенциальным партнером;
- разговор представителя компании с разгневанным клиентом;
- просьба по телефону о собеседовании с будущим работодателем.

Задание 5. Письменно проанализируйте данный диалог с точки зрения соблюдения каждым из собеседников языковых, этических и психологических требований делового общения. Напишите собственный вариант грамотного разговора на аналогичную тему.

(Разговор по телефону).
А: Алё, это ремонт холодильников?
Б: Да, слушаю.
А: Мы у вас вчера холодильник из ремонта забрали, привезли – он опять не работает. Столько нервов с вами… Зачем только связались с вашей фирмой? Что теперь мне делать, мне его не на чем везти назад.
Б: Спокойно, женщина, не кричите. Не даете слова вставить. Какой номер заказа?
А: Ну, это мне надо квитанцию искать. Да я вчера у вас была.
Б: Фамилия?
А: Борисова.
Б: Подождите, я поговорю с мастером. …Алло, вы слушаете? Можете холодильник привезти назад к нам, или мастер на следующей неделе может подойти.
А: И что, мне теперь еще неделю ждать? Это же издевательство! Позовите вашего директора, я ему расскажу, как вы работаете!
Б: Директора нет, не нравится – можете жалобу писать. Все равно раньше следующей недели мы вам не сделаем.

Проверочная работа №5 по теме:
«Функционально-смысловые типы речи»

Задание 1. Назовите тропы и стилистические фигуры, которые позволяют:
1) расставить в речи смысловые акценты
2) показать многосложность и противоречивость явления
3) продемонстрировать волнение говорящего
4) заставить задуматься над тем, о чем недоговаривает автор
5) подчеркнуть эмоциональность автора
6) выразить ироническое отношение к чему-либо

Задание 2. Какие тропы и стилистические фигуры использованы в следующем фрагменте? Какой эффект дает их употребление?

Поэзия никогда не была особенно рентабельна - даже когда собирала стадионы. Сегодня она не востребована прежде всего потому, что именно в поэзии наиболее оперативно, интуитивно, точно дается оценка этому времени и месту. А в такой оценке современная Россия нуждается меньше всего, ибо, погрузив ее в летаргию, власть даже не пытается навеять ей сны золотые. Россия сейчас беспокойно и безрадостно спит, и видеть себя в состоянии крайней умственной лености, деградации и индифферентности ей глубоко неохота. Молодая поэзия, способная поднести к глазам Родины — это зеркало, не имеет ни малейшего шанса пробиться в бумажную прессу. (Д.Быков)

Проверочная работа № 6 по теме:
«Лингвостилистический анализ текста»

Задание 1. Расположите предложения так, чтобы получился связный текст.

1) Правило цепи основано на том предположении, что содержание общения не может быть бесформенной грудой разнообразных сведений, оно должно быть каким-то образом выстроено, соединено в цепь, «перечислено».
2) Причем в первичном общении наиболее важной частью является начало, а при неоднократном деловом общении — конец разговора.
3) Рамку в общении создают начало и конец разговора.
4) Существуют два основных правила структурирования информации в общении: правило рамки и правило цепи.
5) Для эффективности общения, предстоящего разговора, беседы целесообразно вначале указать цель, перспективы и предполагаемые результаты общения, а в конце разговора — подвести итоги, показать ретроспективу и отметить степень достижения целей.
6) Во втором случае людей не так интересует, как проходили переговоры, беседа, как то, чем они закончились.
7) Правило рамки основывается на действии психологического закона работы памяти, который часто называют «фактором ряда».
8) Любая цепь, упорядочивая, связывая, организуя содержание, как и рамка, выполняет сразу две задачи: во-первых, позволяет улучшить запоминание, во-вторых, помогает структурировать информацию в соответствии с ожиданиями собеседника.
9) Суть его в том, что начало и конец любого информационного ряда, из чего бы он ни состоял, сохраняется в памяти человека лучше, чем середина.

Задание 2. Найдите и исправьте логические ошибки

Клюв лесного рябчика по цвету не отличается от обыкновенного рябчика. Плохо, когда во всех кинотеатрах города демонстрируется одно и то же название фильма. Демократ есть человек демократических убеждений. Перед сдачей объекта под охрану нужно проверить, чтобы в охраняемом помещении в нерабочее время не оставались посторонние лица, включенные электроприборы и другие источники огня. Вскоре после окончания военных действий приведены в порядок многие школы, учебные заведения, больницы и другие культурные учреждения. Нужно подумать о кормах на зиму для общественного животноводства.

Задание 3. Укажите номера предложений, в которых нарушение порядка слов или нарушение логики являются ошибкой (и исправьте эти ошибки), и номера предложений, в которых эти нарушения являются стилистическим приемом.

3) Руководитель назначил ответственное лицо за радиационную безопасность.
4) Спорт очень хорошо развивает мышцы тела и здоровье.
5) Выводы из всего этого следуют весьма неутешительные.
6) Хотели, как лучше, получилось, как всегда.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Русский язык

Промежуточная аттестация по учебному предмету «Русский язык» проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: тексты для диктантов.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Русский язык используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебному предмету. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Черняк В.Д. Русский язык (базовый и углубленный уровни), 10-11 классы: учебник для СПО / В.Д. Черняк и др. – 4-е изд., перераб. и доп. – М: Юрайт, 2024. – 389 с.
(Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
Варианты диктантов для проведения дифференцированного зачёта

Вариант 1.

Дом Пушкина

Дом Пушкина в Михайловском хоть и музей, а живой. Он наполнен теплом, приветлив и светел. Комнаты его всегда пронизаны запахами хорошего дерева и свежей земли. Когда в рощах зацветают сосны, душистая пыльца облаком стоит над домом.

Но вот приходит время, и на усадьбе зацветают липы. Тогда дом пропитывается запахами воска и мёда. Липы стоят рядом с домом, и в дуплах их живут дикие пчёлы.

В доме много хорошего псковского льняного белья — скатертей, полотенец, занавесей. У льна свой аромат — прохладный, крепкий. Когда льняные вещи в доме стареют, их заменяют свежими, вновь вытканными сельскими ткачихами на старинных станах.

Вещи из льна обладают удивительным свойством — там, где они, всегда пахнет свежестью. Учёные говорят, что лён сберегает здоровье человека. Тот, кто спит на грубой льняной простыне, носит на теле льняную рубашку, утирается льняным полотенцем, — почти никогда не хворает простудой.

Пушкинские крестьяне, как и все псковичи, издревле любили выращивать лён, и он славился по всей России и за её пределами. Двести лет тому назад в Пскове была даже английская торговая контора, которая скупала лён и льняные изделия и отправляла их в Англию.

От льна, цветов, яблок в пушкинских комнатах всегда пахнет солнцем, чистотой, хотя в иной день через музей проходят тысячи людей. (По С. Гейченко.)

(190 слов.)

Вариант 2.

Тишина

А за дубами — Диканька с её великолепным дворцом, окружённым парком, сливающимся с дубовыми лесами, в которых водились даже стада диких коз.

Я целый день провёл в этом лесу, октябрьский солнечный день.

Тишина поразительная. Ни лист, ни веточка не шелохнутся. Если только смотреть на солнце — переливается в воздухе прозрачная, блестящая паутина между тонкой порослью, да если прислушаться — зашелестит на миг упавший с дерева дубовый лист. Земля была устлана плотно прибитыми накануне дождём жёлтыми листьями, над которыми стоят ещё зелёные, не успевшие пожелтеть и опасть листья молодой поросли. Ни звука, ни движения.

Только лапчатый кленовый лист, прозрачно-жёлтый на солнце, стоит боком к стеблю и упорно правильным движением качается в стороны, как маятник: то вправо, то влево. Долго он качался и успокоился только тогда, когда оторвался, зигзагами полетел вниз и слился с жёлтым ковром. Да ещё тишина нарушилась двумя красавицами — дикими козами, которые быстро пронеслись мимо меня и скрылись в лесной балке... И конца-краю нет этому лесу. А посреди него — поляны, где пасутся табуны...

Вот Волчий Яр, откуда открывается внизу далеко-далеко необъятный горизонт, прорезанный голубой лентой Ворсклы, то с гладким степным, то с лесистым обрывистым берегом... (По В. А. Гиляровскому.)

(185 слов.)

Диканька, Ворсклы, Волчий Яр - слова написать на доске.

Вариант 3.

Дворянские усадьбы

Читатель, знакомы ли тебе те небольшие дворянские усадьбы, которыми двадцать пять, тридцать лет тому назад изобиловала наша Украина? Теперь они попадаются редко, а лет через десять и последние из них, пожалуй, исчезнут бесследно.

Проточный пруд, заросший лозняком и камышами, приволье хлопотливых уток, к которым изредка присоединяется осторожный чирок. За прудом сад с аллеями лип, этой красы и чести наших черноземных равнин, с заглохшими грядами земляники, со сплошной чащей крыжовника, смородины, малины, посреди которой в томный час неподвижного полуденного зноя уж непременно мелькнёт пёстрый платочек дворовой девушки и зазвенит её пронзительный голосок. Тут же амбарчик на курьих ножках, оранжерейка, плохенький огород, со стаей воробьёв на тычинках и прикорнувшей кошкой близ провалившегося колодца. А дальше — кудрявые яблони над высокой, снизу зелёной, кверху седой травой, жидкие вишни, груши, на которых никогда не бывает плода. Потом клумбы с маком, пионами, анютиными глазками, кусты жимолости, дикого жасмина, сирени и акации, с непрестанным пчелиным, шмелиным жужжанием в густых, пахучих, липких ветках.

Наконец, господский дом, одноэтажный, на кирпичном фундаменте, с зеленоватыми стёклами в узких рамах, с покатой, некогда крашенной крышей, с балкончиком, из которого повыпадали кувшинообразные перила, с кривым мезонином, с безголосой старой собакой в яме под крыльцом... (По И. С. Тургеневу.)

(191 слово.)

Вариант 4.

Цыгане

Представление с учёным медведем было в то время единственным народным театром. Хотя оно служило развлечением для народа, но, как и многое другое в то время, представление это было крайне грубым, вредным и даже опасным. Рассвирепевший зверь зачастую поднимался на дыбы, оскаливал свои страшные зубы и издавал потрясающий рёв. Ужас охватывал тогда домашних животных, и на скотном дворе поднимался страшный переполох: лошади ржали, а нередко срывались с привязи, коровы мычали, овцы блеяли всё жалостливее и жалостливее.

Весною и летом появлялся также цыганский табор и располагался близ той или другой помещичьей усадьбы. С наступлением сумерек цыгане зажигали костры и готовили себе ужин, после которого раздавались звуки музыки и пения. Смотреть на них народ стекался со всех деревень, а в сторонке от их веселья и пляски цыганки предсказывали будущее бабам, девушкам и барышням.

Меня особенно привлекала к себе Маша — красивая смуглая краснощёкая цыганка с чёрными глазами, горевшими огнём, с волнистыми чёрными как смоль волосами, завитки и кудряшки которых сплошь покрывали её лоб, с чёрными густыми бровями дугой. Из всех странствий Маша всегда приносила мне гостинцы: то каких-то особенно крупных лесных орехов, то подсолнухов, то чёрных стручков, то глиняного петушка, то какой-нибудь крошечный глиняный горшочек.

(По Е. Н. Водовозовой.)

(190 слов.)

Вариант 5.

Раннее утро

Тяжёлые, толстые стрелки на огромном циферблате, белевшем наискось от вывески часовщика, показывали тридцать шесть минут седьмого. В легкой синеве неба, ещё не потеплевшей после ночи, розовело одно тонкое облачко, и было что-то не по-земному изящное в его удлиненном очерке. Шаги

нечастых прохожих особенно чисто звучали в пустынном воздухе, и вдали телесный отлив дрожал на трамвайных рельсах. Повозка, нагруженная огромными связками фиалок, прикрытая наполовину полосатым грубым сукном, тихо катила вдоль панели; торговец помогал её тащить большому рыжему псу, который, высунув язык, весь подавался вперёд, напрягал все свои сухие, человеку преданные мышцы.

С чёрных веток чуть зеленевших деревьев вспархивали с воздушным шорохом воробьи и садились на узкий выступ высокой кирпичной стены.

Лавки ещё спали за решётками, дома освещены были только сверху, но нельзя было представить себе, что это закат, а не раннее утро. Из-за того что тени ложились в другую сторону, создавались странные сочетания, неожиданные для глаза, хорошо привыкшего к вечерним теням...

Всё казалось не так поставленным, непрочным, перевёрнутым, как в зеркале...

Он оглянулся и в конце улицы увидел освещённый угол дома, где он только что жил минувшим и куда он не вернётся больше никогда. И в этом уходе целого дома из его жизни была прекрасная таинственность. (По В. Набокову.)

(197 слов.)

Вариант 6.

Гость

(1)Всё в доме переменилось, всё стало под стать новым обитателям. (2)Безбородые дворовые ребята, весельчаки и балагуры, заменили прежних степенных стариков. (3)На конюшнях завелись поджарые иноходцы, коренники и рьяные пристяжные.

(4)В тот вечер, о котором зашла речь, обитатели дома занимались немногосложной, но, судя по дружному хохоту, весьма для них забавной игрой: они бегали по гостиным и залам и ловили друг друга. (5)Собаки бегали и лаяли, и висевшие в клетках канарейки, беспрестанно порхая, наперебой драли горло.

(6)В разгар чересчур оглушительной потехи, недоступной пониманию дворовых, к воротам подъехал загрязнённый тарантас, и человек лет сорока не спеша вылез из него и остановился в изумлении. (7)Он постоял некоторое время, как бы оторопев, окинул дом внимательным взором, вошёл через приоткрытую калитку в дощатый палисадник и медленно взобрался на рубленное из сосны крыльцо с перилами. (8)В передней никто его не встретил, но дверь залы быстро распахнулась, и из неё, вся раскрасневшаяся, выскочила Шурочка. (9)Мгновенно вслед за ней со звонким криком выбежала вся молодая компания. (10)Удивлённая появлением нежданного и незваного посетителя, Шурочка внезапно затихла, но светлые, устремлённые на него глаза глядели так же ласково.

(11)Гость, а это был не кто иной, как Лаврецкий, представился, и видно было смятение на его лице. (По И. Тургеневу.)

(194 слова.)

Вариант 7.

Море и лес

(1)Мохнатые сизые тучи, словно разбитая стая испуганных птиц, низко несутся над морем. (2)Пронзительный, резкий ветер с океана то сбивает их в тёмную сплошную массу, то, словно играя, разрывает и мечет, громоздя в причудливые очертания.

(3)Побелело море, зашумело непогодой. (4)Тяжко встают свинцовые воды и, клубясь клокочущей пеной, с глухим рокотом катятся в мглистую даль. (5)Ветер злобно роется по их косматой поверхности, далеко разнося солёные брызги. (6)А вдоль излучистого берега колоссальным хребтом массивно поднимаются белые зубчатые груды нагромождённого на отмелях льду. (7)Точно титаны в тяжёлой хватке накидали эти гигантские обломки.

(8)Обрываясь крутыми уступами с прибрежных высот, к самому морю хмуро надвинулся дремучий лес. (9)Ветер гудит красными стволами вековых сосен, кренит стройные ели, качая их острыми верхушками и осыпая пушистый снег с печально поникших зелёных ветвей.
(10)Бесследно проходят седые века над молчаливой страной, а дремучий лес стоит и спокойно, сумрачно, точно в глубокой думе, качает темными вершинами. (11)Ещё ни один его могучий ствол не упал под дерзким топором алчного лесопромышленника: топи да непроходимые болота залегли в его тёмной чаще. (12)А там, где столетние сосны перешли в мелкий кустарник, мёртвым простором потянулась безжизненная тундра и потерялась бесконечной границей в холодной мгле низко нависшего тумана. (По А. Серафимовичу.)
(190 слов.)

Вариант 8.

Чудесная ночь

(1)Весенняя ночь, волнующая, душистая, полная таинственных чар и страстного замирания, плывёт по небу. (2)Дудочка пастуха умолкла. (3)Все звуки мало-помалу стихли. (4)Лягушки присмирели, и комары угомонились. (5)Время от времени пронесётся какой-то странный шелест в кустах, или порыв ветра унесёт из дальнего села вой цепного пса, томящегося одиночеством в эту чудесную ночь.
(6)В большой прохладной комнате душно. (7)Встаёшь с постели, открываешь окно и прикладываешься горячей щекой к стеклу. (8)Но лицо пылает по-прежнему, и так же томительно замирает сердце.
(9)Кругом тихо! (10)Роща кажется огромной. (11)Деревья точно сдвинулись вместе и словно сговариваются, будто открывают важную тайну. (12)Вдруг раздаётся переливчатый звон: это почтовая карета проезжает по большой дороге. (13)Бряцание бубенчиков слышно уже издалека. (14)На минуту оно смолкнет, должно быть, тройка заехала за гору.
(15)Как волнует звук почтовых бубенчиков ночью! (16)Ведь знаешь – некого ждать. (17)А всё же как услышишь этот серебристый звон на дороге, сердце так и забьется и вдруг потянет куда-то вдаль, в какие-то неведомые страны. (18)Как же хороша жизнь! (По С. Ковалевской.)
(164 слова.)

Вариант 9.

Грамотность на Руси

(1)Теперь уже никто не считает сверхъестественным и необъяснимым тот факт, что с начала христианства и до монголо-татарского нашествия Киевская Русь была страной высокой и прекрасной письменной культуры. (2)Введение христианства и приобщение её к византийской книжности установило преемственность двух письменных культур. (3)Это сильно преумножило интерес восточных славян к книге и способствовало распространению письменности ещё на заре её цивилизации.
(4)Не без основания предполагают, что грамотность была у нас воспринята в течение самого короткого времени и беспрепятственно развивалась на первых порах. (5)Ничто не преграждало народу путь к грамоте, и наши прародители быстро овладели сравнительно высоким уровнем письма. (6)Это подтверждается сохранившимися надписями на деревянных предметах, например на прялках, на причудливых гребнях для расчёсывания льна, на неприхотливой глиняной посуде, на различных деревяшках, не пригодных для экспонирования.
(7)Наука недаром придаёт огромное значение изучению старинных предметов. (8)Без преувеличения можно сказать, что археологические находки превзошли все ожидания учёных, приоткрыв картины живой древности. (9)В небезызвестных раскопках под Новгородом, которые велись в продолжение

десяти лет, были найдены сверхинтересные грамоты на бересте. (10)Это беспрецедентное открытие в археологии: в них запечатлена оригинальная предыстория русской книги.
(По И. Голуб.)
(169 слов.)

Вариант 10.

С высоты

(1)Металлическая изгородь отделила провожающих и отлетающих. (2)В самолёте мы прилипли к иллюминаторам, и перед нами предстала чудесная картина. (3)Горы встретили нас непогодой, гигантские потоки воды устремились вниз. (4)Рядом грохотала река, несущая под крутой уклон беловатую, словно подбеленную молоком, но вовсе не грязную, воду. (5)Сразу же за рекой поднимались скалистые горы, очерченные ломаной линией. (6)На поляне, ограниченной с трёх сторон невысоким кустарником, а с одной стороны горной рекой с ледяной водой, начинающие альпинисты занимались зарядкой.
(7)Ещё когда мы шли сюда, поднявшись из ущелья и выйдя на горный простор, справа и слева слышались свистки сурков. (8)Удивительна быстрота, с которой они ныряют в свои норы. (9)Даже смертельно раненный сурок всё же успевает скрыться в норе. (10)Замерев, они могут стоять очень долго в полной неподвижности, словно окаменев, но при резком движении кого-нибудь из нас исчезают мгновенно.
(11)Мы прошли по краю очень глубокого ущелья, на дне которого навстречу нам бежала с ледников вода, стремясь слиться с другими реками. (12)Небо над окружавшими нас вершинами разъяснилось, и в течение часа на нём загорелись звёзды. (По В. Солоухину.)
(167 слов.)

Критерии оценки:

Диктант оценивается одной отметкой.
Оценка «5» выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней одной негрубой орфографической или одной негрубой пунктуационной ошибки.
Оценка «4» выставляется при наличии в диктанте двух орфографических и двух пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3-х пунктуационных ошибок или 4-х пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок. Оценка «4» может выставляться при 3-х орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.
Оценка «3» выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок или 7 пунктуационных ошибок или отсутствии орфографических ошибок.
Оценка «2» выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, или 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, или 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок.

При большом количестве ошибок диктант оценивается **баллом «1».**

В комплексной контрольной работе, состоящей из диктанта и дополнительного (фонетического, лексического, орфографического, грамматического) задания, выставляются 2 оценки за каждый вид работы.

Варианты возможных грамматических заданий к диктанту:

1. Определить тип речи и стиль текста. Доказать свою точку зрения.
2. Указать признаки стилей, привести примеры (по вариантам).

При оценке выполнения дополнительных заданий рекомендуется руководствоваться следующим:
Оценка «5» ставится, если обучающийся выполнил все задания верно.
Оценка «4» ставится, если обучающийся выполнил правильно не менее $^{3}/_{4}$ задания.
Оценка «3» ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины заданий.
Оценка «2» ставится за работу, в которой не выполнено более половины заданий.
Оценка «1» ставится, если обучающийся не выполнил ни одного задания.

Примечание. Орфографические и пунктуационные ошибки, допущенные при выполнении дополнительных заданий, учитываются при выведении оценки за диктант.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Литература и Родная литература

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебным предметам Литература и Родная литература программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчики:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии,
Самоварова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебным предметам Литература и Родная литература.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебным предметам

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебных предметов Литература и Родная литература по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебных предметов:

1.2.1. Цели учебных предметов

Цель учебного предмета «Литература»: сформировать чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

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

формирование российской гражданской идентичности обучающихся;

воспитание и социализация обучающихся, их самоидентификация посредством личностно и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления;

формирование навыков самостоятельной учебной деятельности обучающихся;

подготовка обучающегося к жизни в обществе, самостоятельному жизненному выбору, продолжению образования и началу профессиональной деятельности;

формирование эстетического вкуса обучающихся и умений развернутых высказываний аналитического и интерпретирующего характера;

совершенствование речевой деятельности обучающихся на родном (чувашском) языке: умений и навыков, обеспечивающих владение литературным языком и его изобразительно-выразительными средствами;

использование историко-литературных сведений и теоретико-литературоведческих понятий для формирования представления о самобытности чувашской литературы;

развитие коммуникативно-эстетических способностей, обучающихся посредством активизации устной и письменной речи, исследовательской и творческой рефлексии.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения литературы и родной литературы у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	**Личностные результаты** В результате изучения литературы у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	**Предметные результаты** освоения программы по литературе на уровне среднего общего образования должны обеспечивать: 1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; 3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 4) знание содержания, понимание ключевых проблем и

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания**:	осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского «Гроза»; роман И.А. Гончарова «Обломов»; роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма «Кому на Руси жить хорошо» Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»; роман-эпопея Л.Н. Толстого «Война и мир»; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса «Вишневый сад» А.П. Чехова; рассказы и пьеса «На дне» М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма «Двенадцать» А.А. Блока; стихотворения и поэма «Облако в штанах» В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма «Реквием» А.А. Ахматовой; роман Н.А. Островского «Как закалялась сталь» (избранные главы); роман-эпопея М.А. Шолохова «Тихий Дон» (избранные главы); роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» или «Белая гвардия»; роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия»; роман В.О. Богомолова «В августе сорок четвертого», одно
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отражённым в художественных произведениях; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать	

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни, в соответствии с традициями народов России, в том числе с использованием литературных произведений; **4) эстетического воспитания**: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении	произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича»; произведения литературы второй половины XX – XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.И. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Д. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); одно произведение из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других); 5) сформированность умений определять и учитывать

	творческих работ по литературе; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с соответствующей оценкой поведения и поступков литературных героев; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;	историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; 7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов в каждом классе; 9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое

	готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учётом осмысления опыта литературных героев; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литературы народов России; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места	и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историколитературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; 10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); 11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях

	в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с использованием изученных и самостоятельно прочитанных литературных произведений; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы. **Метапредметные результаты** В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; владение языковыми средствами - умение ясно,	русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения – не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; 13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем. Предметные результаты освоения программы по родной (чувашской) литературе должны обеспечивать: 1) сформированность представлений о роли и значении чувашской литературы в культуре и истории чувашского народа; 2) осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; 3) сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на чувашском языке как

	логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета «Литература», способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях; выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду; выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем.	средству познания культуры чувашского народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры; 4) понимание чувашской литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; владение основными фактами жизненного и творческого пути чувашских писателей, знаниями и пониманием основных этапов развития чувашской литературы; 5) умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений чувашской литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; 6) владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 7) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка чувашской литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов; 8) владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, сочинения, эссе, доклады и другие работы). 9) включение в культурно-языковое поле чувашской литературы, воспитание ценностного отношения к чувашскому языку и литературе как носителям культуры чувашского народа; 10) понимание чувашской литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей; 11) сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

	У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог; развёрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своё мнение, строить высказывание. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:	12) тумение соотносить содержание произведения со временем его написания, выявлять нравственно-духовные ценности; 13) владение знаниями и пониманием ключевых проблем произведений чувашской литературы, сопоставление их с текстами литератур региона, русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы; 14) понимание контекстуального значения слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), умение оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости; 15) владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности; 16) сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения чувашской литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; 17) умение использовать для раскрытия тезисов своего высказывания фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа; 18) владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора; оценивать приобретённый опыт; стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность видеть мир с позиции другого человека. У обучающегося будут сформированы умения	

	совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебным предметам Литературе и Родной литературе

Текущий контроль освоения студентами материала учебных предметов Литература и Родная литература состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- тестирование;
- самостоятельные работы;
- сочинения;
- проверочные работы;
- доклады.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Самостоятельная работа состоит из двух разделов: теоретического и практического. Первый раздел работы содержит теоретические вопросы, на которые необходимо ответить письменно, используя рекомендуемую литературу. Второй раздел работы содержит задания для самостоятельного решения (практические ситуации, упражнения) и выполняется после изучения теоретических вопросов. Выполняется в отдельной тетради и сдается преподавателю в указанные им сроки.

Сочинение выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте.

Проверочная работа носит практикоориентированный характер и используется для контроля освоения умений, усвоения знаний, формирования элементов общих компетенций. Они способствуют развитию навыков самостоятельной работы с использованием учебной и справочной литературы.

Доклад выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита доклада проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебным предметам Литература и Родная литература используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки.

2. Критерии оценки тестирования, самостоятельной работы, проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3. Критерии оценки выполнения сочинения:

«Отлично». Тема работы раскрыта полностью и соответствует заданию, все разделы выполнены в полном объёме. Работа отражает всесторонние глубокие знания программного материала. Материал изложен чётко, грамотно, последовательно, с применением профессиональной терминологии. В заключении сделаны обоснованные выводы.

«Хорошо». Тема работы раскрыта полностью и соответствует заданию, все разделы выполнены в полном объёме. Работа отражает полные знания программного материала. Имеются незначительные замечания по логической последовательности изложения и содержанию материала, по применению профессиональной терминологии.

«Удовлетворительно». Тема работы соответствует заданию, но раскрыта недостаточно. Работа отражает необходимые минимальные знания программного материала. Имеются замечания по логической последовательности изложения и содержанию материала, слабо применена профессиональная терминология. В заключении не сделаны обоснованные выводы.

«Неудовлетворительно». Тема работы не соответствует заданию, или раскрыта частично. Структура работы не выдержана, отсутствует несколько разделов. Работа отражает знания материала на уровне ниже минимальных требований программы. Имеются значительные замечания по последовательности изложения и содержанию материала. Имеются грубые нарушения в оформлении работы.

4. Критерии оценки доклада:

оценка «отлично» выставляется за доклад, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании сочинения приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях доклад при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за доклад, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нём просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад, который не соответствует принципу научности, не носит исследовательский характер, не содержит анализ источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовый доклад или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-6 Раздел 1-4	устный опрос; тестирование; самостоятельные работы; сочинения; проверочные работы; доклады.	1 2 3 4 5 6
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-6 Раздел 1-4	устный опрос; тестирование; самостоятельные работы; сочинения; проверочные работы; доклады.	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-6 Раздел 1-4	устный опрос; тестирование; самостоятельные работы; сочинения; проверочные работы; доклады.	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Жанры чувашского фольклора и его особенности.
2. Становление жанровой и стилевой системы.
3. Особенности художественного отображения культуры и истории чувашского народа в произведениях М. Юмана.
4. Проблематика поэмы «Нарспи».
5. Жизнь Михаила Сеспеля.
6. Герои драмы «Ялта» («В деревне»).
7. Писатели и поэты, обучавшиеся в Симбирской учительской школе.
8. Роль Марии Ухсай в чувашской литературе.
9. Влияния идеологии на драматургию 1930-1950-х годов.
10. Темы стихотворений В. Митты.
11. Женская проза: тематика, главный герой, проблематика.
12. История создания цикла стихов «Тилли юррисем» («Песни Тилли»).
13. Новая философия мира в его творчестве Г. Айги.
14. Автобиографизм в творчестве А. Мышкиной (повесть «Атте пилё» («Благословение отца»).
15. Молодые чувашские авторы и их произведения.
16. Литературные течения начала 20 века.
17. Перечислить всех наших лауреатов Нобелевской премии в области литературы.
18. Особенности драматургии А. Н. Островского.
19. Смысл названия «Отцы и дети».
20. Основные темы лирики Тютчева.
21. Основные темы лирики Фета.
22. Основные темы «Кому на Руси жить хорошо» Н.А. Некрасова.
23. Теория Родиона Раскольникова.
24. Смысл рассказа «Человек в футляре».
25. Старик Лука и его жизненная философия.
26. Поэма «Реквием» - смысл названия.
27. Проблема гуманизма в романе-эпопее «Тихий Дон».
28. Сатира в «Мастере и Маргарите».
29. Герои-чудики В. Шукшина.
30. Великая Отечественная война в литературе.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание

1.Какому направлению принадлежат произведения Тургенева, Гончарова и Островского:

1) Классицизм
2) Реализм
3) Романтизм
4) Сентиментализм

2.Какому сословию принадлежит Обломов:

1) Купец
2) Разночинец
3) Помещик
4) Мещанин

3.Как называлось первое произведение Л.Н.Толстого:

1) «Детство»
2) «Воскресенье»
3) «Плоды просвещения»
4) «Анна Каренина»

4.Как называлось родовое имение И.С.Тургенева:

1) Карабиха
2) Мураново
3) Ясная Поляна
4) Спасское-Лутовиновое

5.Назовите адресата любовной лирики А.А.Фета:

1) Мария Лазич
2) Е.А.Денисьева
3) А.П.Керн
4) Амалия Крюденер

6. Назовите профессию Евгения Базарова:

1) Пахарь
2) Учитель
3) Продавец
4) Доктор

7. Какое официальное звание А.С.Пушкина

1) Штаб-капитан
2) Титулярный советник
3) Камер-юнкер
4) Мичман

8. Один из этих авторов не писал произведения «Памятник»:

1) Ломоносов
2) Лермонтов
3) Пушкин
4) Державин

9. Кто автор романа «Господа Головлёвы»

1) Чехов
2) Достоевский
3) Горький
4) Салтыков-Щедрин

10.Кто из поэтов был женат на Анне Ахматовой:
1) Гумилёв
2) Блок
3) Горький
4) Фет

11.Как ознаменован XX век русской литературы:
1) Серебряный
2) Золотой
3) Бронзовый
4) Каменный

12. Первый писатель, получивший Нобелевскую премию:
1) Куприн
2) Пушкин
3) Чехов
4) Бунин

13.Образы Обломова и Штольца вводятся в роман по принципу:
1) Дополнения
2) Взаимного исключения
3) Антитезы
4) Сравнения

14.Тургенев написал:
1) » Записки охотника»
2) «Записки врача»
3) «Записки из дома»
4) «Записки на рукаве»
15.Почему Флягин убил Грушу:
1) Чтобы Груша не вернулась к князю
2) Случайно
3) Из-за неразделенной любви
4) Чтобы спасти её от самоубийства

16.Основнная тема цикла «Записки охотника»:
1) Крестьянского быта
2) Русская природа
3) Взаимоотношения крестьян и помещиков
4) Взаимоотношения в крестьянской среде

17.Кто из поэтов не принадлежит к Серебряному веку:
1) Хлебников
2) Фет
3) Пастернак
4) Бальмонт

18.Какое из стихотворений не принадлежит А.Блоку:
1) «Незнакомка»
2) «Несказанное, синее, нежное..»
3) «Вхожу в тёмные храмы»
4) «Русь»

19.Кто из поэтов Серебряного века осознавал себя художником, «революцией мобилизованным и призванным»:

1) Есенин
2) Маяковский
3) Гумилёв
4) Блок

20.Кому адресовано посвящение романа «Отцы и дети»:
1) Белинскому
2) Герцену
3) Другому лицу
4) Некрасову

21.Натура независимая, не склоняющаяся ни перед какими авторитетами, нигилист:
1) Николай Петрович
2) Аркадий Кирсанов
3) Евгений Базаров
4) Павел Петрович

22.Герой романа «Преступление и Наказание» совершает своё убийство ради:
1) Оправдания своей теории
2) Близких ему людей
3) Семьи Мармеладовых
4) денег

23.Сколько дней гостил Евгений Базаров у родителей:
1) 10 дней
2) 3 дня
3) 8 дней
4) 5 дней

24.На каком расстояние стрелялись Базаров и Павел Петрович:
1) 15 шагов
2) 8 шагов
3) 10 шагов
4) 12 шагов

25.Фамилия героя рассказа А.П.Чехова «Смерть чиновника»:

1) Червяков
2) Беликов
3) Желтков
4) Башмачкин

26.Пьер Безухов стрелялся на дуэли с :

1) Болконским
2) Ростовым
3) Курагиным
4) Долоховым

7. Первый рассказ М.Горького назывался:
1) «Челкаш»
2) «Мальва»
3) «Макар Чудра»
4) «Старуха Изергиль»

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа № 1

Задание 1.

1. Тема художественного произведения – это

2. Напишите определение эпитета.

3. Метафора – это

4. Назовите художественный прием переноса свойств живого объекта на неживой.

Задание 2.

1. Определите литературное направление:

1) Модернистское течение, провозгласившее, в противовес символизму, изысканную материальность, предметность тематики и образов, точность слова (с позиций "искусства для искусства").

2) Провозгласили принцип «сдвига». Он воплотился в синтаксическом и лексическом обновлении поэтического языка (употребления неологизмов, вульгаризмов). Представители направления — В. Маяковский, И. Северянин.

3) Направление в поэзии, сторонники которого заявляли о несомненном главенстве, первичности формы стихотворного произведения над его смыслом, идеей.

А - футуризм; Б - имажинизм; В – акмеизм.

2. Подберите эпитет, характеризующий осень.

3. Скажите, о какой поэтессе идет здесь речь?

«Настоящая её фамилия Горенко. Первые её книги были отмечены критикой как „…совершенство женственности с трогательно изысканной интимностью“.

4. Напишите развернутый ответ (не менее 5-7 предложений) на следующий вопрос: «Мой поэт Серебряного века». Свой ответ аргументируйте, опираясь на конкретное произведение.

Самостоятельная работа № 2

Задание 1.

1. Назовите изобразительно-выразительные средства языка.

2. Модернизм в литературе – это

3. Главная мысль литературного произведения – это

4. Что обозначает термин «выразительность речи»?

Задание 2.

1. «Узнайте поэта или писателя по фрагменту биографии».

   А) В биографию этого писателя «вносилось много поправок «на величавость», на благополучие, внешнюю образцовость, рассчитанных только на формирование

образа идеального народного летописца, живущего «ради народа и среди народа». Автор романа-эпопеи, лауреат Нобелевской премии.

Б) Родился 28 марта 1868 года в Нижнем Новгороде в семье столяра-краснодеревщика. После смерти отца приехал к деду Каширину, у которого были красильные мастерские. К одиннадцати годам остался круглым сиротой. Разорившийся дед отдал внука «в люди».

В) «1891 год. У магистра Киевской Духовной Академии доцента кафедры древней гражданской истории родился первенец. Отца звали Афанасий Иванович. Мальчик рос, окружённый заботой. Отец был внимателен, заботлив, а мать – жизнерадостная и очень весёлая женщина…».

2. Назовите экранизированный роман, который является примером мужества, патриотичности, выносливости, смелости молодых людей во время Великой Отечественной войны. Укажите автора романа.

3. Назовите автора и название произведения:

А) «Кто не видал таких слёз в глазах любимого существа, тот ещё не испытывал, до какой степени, замирая весь от благодарности и от стыда, может быть счастлив на земле человек».

Б) «Порвалась цепь великая,

Порвалась — расскочилася

Одним концом по барину,

Другим по мужику!..».

В) «Обойти то мелкое и призрачное, что мешает быть свободным и счастливым, — вот цель и смысл нашей жизни».

4. Согласны ли вы с мнением Д. Береговой, что в конце романа для Григория Мелехова характерна «полная внутренняя опустошенность… глубочайший моральный крах»? Ответ обоснуйте.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4
КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ СОЧИНЕНИЙ

1. В чём состоит драматургическое новаторство А.Н. Островского? (По пьесе «Гроза»)
2. Обломов и Штольц. Сравнительная характеристика. (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)
3. В чём заключается нравственное содержание романа И.С. Тургенева «Отцы и дети»?
4. Почему Матрёна Тимофеевна считала, что «ключи от счастья женского, от … вольной волюшки заброшены, потеряны у бога самого»?
5. «Война не любезность, а самое гадкое дело в жизни…» (Л. Н. Толстой) (по роману Л. Н. Толстого «Война и мир»).
6. Считаете ли вы Раскольникова преступником? Почему? (По роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»).
7. Как раскрывается проблема счастья в творчестве А.П. Чехова? (На примере 2-3 произведений).
8. Тема любви в прозе Куприна.
9. В чем смысл противопоставления Данко и Ларры? (по рассказу М. Горького «Старуха Изергиль»).
10. Поэтическая символика А. Блока (на основе 2 стихотворений).
11. Тема поэта и поэзии в лирике В. В. Маяковского (на основе 2 стихотворений).
12. «Я научилась просто, мудро жить…» (философские мотивы лирики А. Ахматовой. На основе 2 стихотворений).
13. Особенности народного характера в повести Платонова «Котлован».
14. Тема памяти в лирике А. Твардовского.
15. Проблема русского национального характера контексте трагической эпохи (по повести А. Солженицына «Один день Ивана Денисовича»).
16. Трагизм образа Григория Мелехова в романе М. Шолохова «Тихий Дон».
17. Христианские мотивы в прозе М. Булгакова (по роману «Мастер и Маргарита»).
18. Тема трагедии личности и народа в поэзии О. Мандельштама.
19. Смысл названия и проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети».
20. Мой любимый литературный герой.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНЫХ РАБОТ

1. Поэма-баллада М.Ф. Федорова «Леший» (1879) – основные линии сюжета.
2. Становление симбирской литературной школы.
3. Ф.П. Павлова. Фольклорист – взаимосвязь творчества и его эпохи.
4. Константин Васильевич Иванов. Творческий путь поэта.
5. В чем особенность такого жанра, как мифологический рассказ?
6. Обзор чувашской поэзии Чувашии конца XIX – начала XX в.
7. Ева Николаевна Лисина – основные периода творчества писательницы.
8. «Нарспи» (К. Иванова) – перечислите философские проблемы поэмы.
9. Метроритмическое пространство чувашского стиха в творчестве Сеспеля (Силлабика).
10. Особенности чувашского фольклора.
11. Как повлияла идеология на драматургию 1930-1950-х гг.?
12. Автобиографичность цикла стихов «Таэр».
13. Основные образы поэзии и прозы военных лет.
14. Мотивы лирики П.П. Хузангая.
15. Основная характеристика «Оттепели» в чувашской литературе.
16. Традиции постмодернизма в чувашской поэзии.
17. Героизация исторического прошлого как художественный метод.
18. Проведите анализ стихотворения И. Степановой «Эс мана хевелем теттен…» («Ты меня называл моё солнышко…»).
19. Новая философия в творчестве Г. Айги.
20. Слияние человека и природы в стихотворениях А. Воробьёва.
21. Напишите развернутый ответ на вопрос: Какое произведение чувашских писателей Вам наиболее запомнилось и почему?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ ДОКЛАДОВ

1. Фольклор. Основные жанры фольклора.

2.Мифы и легенды. Чувашская мифология.

3.Духовная культура чувашского народа в трудах исследователей и путешественников (Д. Ознобишин, А. Фукс, В. Сбоев).

4.Формирование творческих методов (Е. Рожанский, Хведи Чуваш).

5.Никита Яковлевич (Иакинф). Спиридонов Михайлович Михайлов (Яндуш)

6. Основная проблематика и стиль автобиографических, этнографических очерков и рассказов.

7. Михаил Федорович Федоров. Образ лешего в организации сюжета.

8. Иван Яковлевич Яковлев и симбирская литературная школа.

9. Социально-психологическая драма «В деревне».

10. Разносторонний талант Иванова. Участие в создание «Чувашского букваря».

11. Песня как выражение основ народного бытия, духовно-нравственных ценностей.

12. Определение новаторства чувашской литературы начала XX века.

13. Представление о неповторимости развития чувашской культуры.

14. Константин Васильевич Иванов. Жизненный и творческий путь поэта.

15. Своеобразие чувашской художественной классики на фоне русской и мировой литературы.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебным предметам Литература и Родная литература

Промежуточная аттестация по учебным предметам Литература и Родная литература проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- перечень теоретических вопросов по билетам к дифференцированному зачету.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Билеты оформляются по установленному образцу и хранятся в метод кабинете техникума.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебным предметам Литература и Родная литература используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Комплексный экзамен, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения экзамена

Комплексный экзамен по учебным предметам Литература и Родная литература проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме. На выполнение заданий студентам дается 60 минут, в течение которых они письменно выполняют задания на местах. Во время экзамена студенты могут пользоваться справочной документацией.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Чувашская литература.10 класс/А.А.Ядрицова и др.-Чебоксары: Чувшкнигоиздат, 2024.-432с.
Чувашская литература. 11 класс/А.А. Ядрицова и др. –Чебоксары: Чувшкнигоиздат, 2024.-432с.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК _____/ Данилкина Е.Г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ
по учебному предмету

Учебный предмет Литература и Родная литература
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс 1 Учебная группа:
Семестр: № 1

Билет № 1
1. Литературный язык и стили речи. Признаки, назначение стилей.
2. Тема тёмного царства в драме "Гроза".
3.Фольклор. Понятие о фольклоре.

Билет № 2
1.Официально-деловой стиль. Назначение стиля. Жанры официально-делового стиля.
2.Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа.
3. Создания и бытования фольклорных произведений чувашского народа.

Билет № 3
1. Публицистический стиль. Назначение стиля. Жанры публицистического стиля
2. Андрей Штольц-противоположность Ильи Обломова.
3. Основные жанры фольклора. Национальное своеобразие чувашского фольклора.

Билет № 4
1. Разговорный стиль речи. Назначение стиля. Формы реализации.
2.Любовь как лад человеческих отношений в романе «Обломов».
3. Мифы и легенды. Легенды «Земля Улыпа», «Мост Азамата».

Билет № 5
1.Научный стиль речи. Основные признаки стиля. Сфера использования.
2.Анализ стихотворения Ф.И.Тютчева «Silentium»
3. Отражения в легендах чувашских народных представлений о Вселенной и возникновении человечества.

Билет № 6
1. Художественный стиль речи. Основные признаки стиля.
2.Анализ стихотворения Ф.И. Тютчева «О, как убийственно мы любим».
3. Чувашская мифология.

Билет № 7
1. Текст как произведение речи. Тема. Идея.
2.Анализ стихотворения А.А. Фета «Шепот, робкое дыханье...».

3. Духовная культура чувашского народа в трудах исследователя и путешественника Д. Ознобишина.

Билет № 8

1. Средства и виды связи предложений в тексте.

2.Анализ стихотворения А.А. Фета «Осень».

3. Духовная культура чувашского народа в трудах исследователя и путешественника А. Фукса.

Билет № 9

1. Функционально-смысловые типы текста.

2.Смысл названия и основной конфликт романа «Отцы и дети».

3. Духовная культура чувашского народа в трудах исследователя и путешественника В. Сбоев.

Билет № 10

1. Лексика как наука. Слово как единица языка. Лексическое и грамматическое значения слова.

2.Образ Базарова-героя романа «Отцы и дети».

3. Формирование творческих методов (Е. Рожанский, Хведи Чуваш).

Билет № 11

1. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора и метонимия.

2.Нравственная проблематика романа «Отцы и дети» и её общечеловеческое значение.

3. Жизненный и творческий путь Бичурина. (Иакинф).

Билет № 12

1. Омонимы и их виды.

2.Суть конфликта Базарова и П.П.Кирсанова.

3. Жизненный и творческий путь Спиридона Михайловича Михайлова (Яндуш).

Билет № 13

1. Синонимы и их употребление. Антонимы и их употребление.

2.Анализ сказки Салтыкова-Щедрина «Дикий помещик».

3. Жанровые особенности очерка-путешествия «Байкал» (1830) как пример эпического жанра.

Билет № 14

1. Архаизмы. Историзмы. Неологизмы.

2.Анализ стихотворения Н. Некрасова «Плач детей»

3. Одухотворения и эстетическое восприятие природы. Роль пейзажа в произведении Бичурина.

Билет № 15

1. Фразеологизмы и их виды. Афоризмы.

2.Тема дороги и духовного развития на жизненном пути в повести "Очарованный странник".

3. Михаил Федорович Федоров - взаимосвязь творчества писателя и эпохи.

Билет № 16

1. Лексические нормы. Виды лексических ошибок и их исправление.

2.Смысл названия повести "Очарованный странник". Трагическая судьба главного героя.

3. Использование фольклорных и образов, и мотивов как средство характеристики народной жизни (М.Ф. Федоров).

Билет № 17

1. Гласные звуки. Двойная роль букв Е,Ё, Ю,Я.

2.Теория Родиона Раскольникова.

3. Сопоставления баллады «Леший» с балладой «Утопленник» и стихотворением «Бесы» А.С. Пушкина.

Билет № 18

1. Согласные звуки. Их классификация.

2.Образ Сони Мармеладовой.

3. Иван Яковлевич Яковлев и Симбирска литературная школа.

Билет № 19

1. Фонетические законы в области гласных и согласных звуков.

2.Двойники Раскольникова.

3. Первые оригинальные образцы художественной литературы (К. Иванов, Ф. Павлов, Н. Шубоссинни).

Билет № 21

1. Правописание проверяемых и непроверяемых безударных гласных.

2. Нравственно-философский поиск жизненного пути А. Болконским.

3. Взаимосвязь творчества и его эпохи. Социально-психологическая драма «В деревне».

Билет № 22

1. Правописание звонких и глухих согласных.

2. Поиски "мира" и своего места в мире П. Безуховым.

3. Жизненный и творческий путь К. Иванова.

Билет № 23

1. Употребление Ь знака для обозначения грамматических форм.

2. Образы Наполеона и Кутузова в романе «Война и мир».

3. Поэтичность женского образа. Национально-художественное видение мира, слияние духов эстетических систем – народной и авторско-личностной.

Билет № 24

1. Буква Ё после шипящих в разных частях слова.

2. Отображение русской действительности в романе «Преступление и наказание" Образ Петербурга.

3. Философские проблемы: человеческая личность и общество, добро и зло, гуманизм, соотношение материальных и духовных ценностей.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Математика

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Математика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Потрясилова М.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Математика.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).

4. Программа промежуточной аттестации студентов.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Математика

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета «Математика»:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения математика у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательску	**Личностные результаты** В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты**: 9) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики; 3) духовно-нравственного воспитания:	Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Математика" должны обеспечивать: **1.Числа и вычисления.** оперировать понятиями: рациональное и действительное число, обыкновенная и десятичная дробь, проценты; выполнять арифметические операции с рациональными и действительными числами; выполнять приближённые вычисления, используя правила округления, делать прикидку и оценку результата вычислений; оперировать понятиями: степень с целым показателем, стандартная форма записи действительного числа, корень натуральной степени, использовать подходящую форму записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных; оперировать понятиями: синус, косинус и тангенс произвольного угла, использовать запись произвольного угла через обратные тригонометрические функции; оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел,

ю 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	осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства; 5) физического воспитания: сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; 6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её	разложение числа на простые множители для решения задач; оперировать понятием: степень с рациональным показателем; оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы **2.Уравнения и неравенства:** оперировать понятиями: тождество, уравнение, неравенство, целое, рациональное, иррациональное уравнение, неравенство, тригонометрическое уравнение; выполнять преобразования тригонометрических выражений и решать тригонометрические уравнения; выполнять преобразования целых, рациональных и иррациональных выражений и решать основные типы целых, рациональных и иррациональных уравнений и неравенств; применять уравнения и неравенства для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности; 7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные	применять свойства степени для преобразования выражений, оперировать понятиями: показательное уравнение и неравенство, решать основные типы показательных уравнений и неравенств; выполнять преобразования выражений, содержащих логарифмы, оперировать понятиями: логарифмическое уравнение и неравенство, решать основные типы логарифмических уравнений и неравенств; находить решения простейших тригонометрических неравенств; оперировать понятиями: система линейных уравнений и её решение, использовать систему линейных уравнений для решения практических задач; находить решения простейших систем и совокупностей рациональных уравнений и неравенств; моделировать реальные ситуации на языке алгебры, составлять выражения, уравнения, неравенства и системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры. **3.Функции и графики:** оперировать понятиями: функция, способы задания функции, область определения и множество значений функции, график функции, взаимно обратные функции; оперировать понятиями: чётность и нечётность функции, нули функции, промежутки знакопостоянства; использовать графики функций для решения уравнений; строить и читать графики линейной функции, квадратичной функции, степенной функции с целым показателем; использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни, выражать

	учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные; выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы; выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев). У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:	формулами зависимости между величинами; оперировать понятиями: периодическая функция, промежутки монотонности функции, точки экстремума функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком; оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств; изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений; использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин. **4.Начала математического анализа:** оперировать понятиями: последовательность, арифметическая и геометрическая прогрессии; оперировать понятиями: бесконечно убывающая геометрическая прогрессия, сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии; задавать последовательности различными способами; использовать свойства последовательностей и прогрессий для решения реальных задач прикладного характера; оперировать понятиями: непрерывная функция, производная функции, использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач; находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций; использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков;

	использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение; проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами; самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений; прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи; выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; структурировать информацию, представлять её в различных формах, иллюстрировать графически; оценивать надёжность информации по самостоятельно сформулированным критериям. У обучающегося будут сформированы умения общения	использовать производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах; оперировать понятиями: первообразная и интеграл, понимать геометрический и физический смысл интеграла; находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл по формуле Ньютона-Лейбница; решать прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, средствами математического анализа **5.Множества и логика:** оперировать понятиями: множество, операции над множествами; использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов; оперировать понятиями: определение, теорема, следствие, доказательство

	как часть коммуникативных универсальных учебных действий: воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат; в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения; представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации и особенностей аудитории. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий: составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учётом новой информации. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля как часть регулятивных универсальных учебных действий: владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных	

	процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей; оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретённому опыту	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Математика

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Математика состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- устный опрос;
- тестирование;
- самостоятельные работы;
- математический диктант.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении письменного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Самостоятельная работа состоит из двух разделов: теоретического и практического. Первый раздел работы содержит теоретические вопросы, на которые необходимо ответить письменно, используя рекомендуемую литературу. Второй раздел работы содержит задания для самостоятельного решения (практические ситуации, упражнения) и выполняется после изучения теоретических вопросов. Выполняется в отдельной тетради и сдается преподавателю в указанные им сроки.

Математический диктант проводится в начале занятий для того, чтобы проверить, как студенты усвоили материал предыдущих занятий, и устранить возможные проблемы в усвоении знаний.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Математика используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки выполнения тестирования, самостоятельной работы, математического диктанта:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные самостоятельные работы, тестирования, математические диктанты по учебному предмету обязательны для выполнения. Студент, не представивший выполненную домашнюю контрольную работу или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по учебному предмету.

2. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Разделы 1-13	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант	1 2 3 4
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Разделы 1-13	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант	1 2 3 4
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Разделы 1-13	Устный опрос Тестирование, Самостоятельные работы Математический диктант	1 2 3 4

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ПО УСТНОМУ ОПРОСУ

1. Косинус и синус разности и суммы двух чисел.
2. Определение, физический смысл производной.
3. Формулы приведения.
4. Теорема Безу и ее следствия.
5. Тригонометрические функции двойного угла.
6. Касательная прямая к графику функции. Геометрический смысл производной. Уравнение касательной.
7. Тригонометрические функции тройного угла.
8. Производная произведения двух функций.
9. Тригонометрические функции половинного угла.
10. Производная дроби.
11. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение.
12. Производная степенной функции с натуральным показателем.
13. Преобразование произведения тригонометрических функций в сумму.
14. Производная суммы двух функций.
15. Дифференцирование тригонометрических функций.
16. Бесконечно малые функции. Теорема о сравнении функции с бесконечно малой при
17. Первый замечательный предел.
18. Необходимое условие экстремума функции.
19. Решение уравнения sinx = a. Арксинус.
20. Достаточное условие экстремума функции.
21. Решение уравнения cosx = a. Арккосинус.
22. Непрерывность дифференцируемой функции.
23. Решение уравнений tgx =a, ctgx = a. Арктангенс, арккотангенс.
24. Предел функции в точке и его свойства.
25. Тригонометрические уравнения, решаемые с помощью условия равенства синусов.
26. Бесконечно малые функции. Теорема о произведении бесконечно малых функций при
27. Тригонометрические уравнения, решаемые с помощью условия равенства косинусов.

28. Бесконечно малые функции. Теорема о сумме двух бесконечно малых функций при
29. Тригонометрические уравнения, решаемые с помощью условия равенства тангенсов.
30. Предел функции на бесконечности. Теорема о пределе суммы двух функций.
31. Основные методы решения тригонометрических уравнений.
32. Предел функции на бесконечности. Теорема о пределе произведения двух функций.
33. Решение тригонометрических неравенств вида $\sin x > a$, $\sin x < a$.
34. Теорема о пределе многочлена P(x) при
35. Решение тригонометрических неравенств вида $\cos x > a$, $\cos x < a$.
36. Непрерывные функции. Теорема о непрерывности суммы и произведения непрерывных в точке a функций.
37. Решение тригонометрических неравенств вида $\operatorname{tg} x > a$, $\operatorname{tg} x < a$, $\operatorname{ctg} x > a$, $\operatorname{ctg} x < a$.
38. Производная степенной функции с целым показателем.
39. Непрерывность тригонометрических функций.
40. Признак возрастания, убывания функции.
41. Определение и теорема о первообразной функции.
42. Определение и свойства неопределенного интеграла. Доказать свойство об интеграле суммы двух функций.
43. Определение и свойства неопределенного интеграла. Доказать свойство о вынесении постоянного множителя за знак интеграла.
44. Определение и свойства определенного интеграла. Доказать свойство об интеграле суммы двух функций на отрезке [a,b].
45. Логарифм произведения, степени и частного.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ТЕСТИРОВАНИЯ
Тестовое задание №м 1
по теме: «Основы тригонометрии»

1. Установите с помощью стрелок соответствие межу радианной мерой угла и градусной мерой угла:

А) П 1) 360°
Б) П/2 2) 180°
В) 2П 3) 270°
Г) 3П/2 4) 90°

2. Расставьте знаки неравенств (> ; <) между следующими парами значений тригонометрических функций:

Sin0° Cos0°;
Sin90° Cos90°;
Sin180° Sin270°;
Cos360° Sin270°.

3. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Положительным числом является:

А) Sin5П/6
Б) Cos3П
В) tg П
Г) ctg П/2

4. Запишите в порядке убывания следующие значения функции y=cosx:

cos 5П/6, cos 11П/6, cos П/3, cos 7П/2.

При выполнении заданий 5–8 запишите ход решения и полученный ответ.

5. Решите уравнение: cos x = $\sqrt{3}/2$

Дополнительная часть

6. Найдите значение выражения, используя формулы сложения:

Sin60° × Cos30° - Sin30° × Cos60°

7. Если известно значение Sin α и угол α Є I четверти, то чему равно значение Cos α:

Sin α = 0,6

8. Решите уравнение:

4sin 3x + $\sqrt{8}$ = 0

Тестовое задание № 2

по теме: «Прямые и плоскости в пространстве»

1) Прямую, перпендикулярную любой прямой в плоскости, называют...
а) наклонной к плоскости; б) перпендикуляром к плоскости; в) секущей; г) лучом. (1 балл)
2) Наклонной к плоскости называют прямую, пересекающую плоскость и ...
а) не пересекающую перпендикуляр;
б) лежащую в ней;
в) не имеющую с ней общих точек;
г) не перпендикулярную ей. (1 балл)
3) Параллельными называют плоскости, ...
а) не имеющие общих прямых;
б) у которых одна общая точка;
в) у которых две общих точки;
г) не имеющие ни одной общей точки. (1 балл)
4) Прямая, проходящая через основания перпендикуляра и наклонной, называется ...
а) секущей;
б) параллельной плоскости;
в) проекцией наклонной на плоскость;
г) перпендикуляром к плоскости. (1 балл)
5) Наклонная перпендикулярна прямой в плоскости, если ...
а) перпендикуляр пересекается с проекцией наклонной на плоскость;
б) проекция наклонной параллельна этой прямой;
в) проекция наклонной перпендикулярна этой прямой;
г) прямая совпадает с проекцией наклонной. (1 балл)
6) Если из точки вне плоскости провести к ней перпендикуляр и наклонные, то ...
а) перпендикуляр длиннее наклонной;
б) наклонная длиннее перпендикуляра;
в) проекция наклонной короче перпендикуляра;
г) наклонная и ее проекция равны. (1 балл)
7) Прямая параллельна плоскости, если они...
а) пересекают прямую в одной и той же точке;
б) перпендикулярны одной и той же прямой;
в) удалены от данной точки на равные расстояния;
г) пересекают плоскость в одной точке. (1 балл)
8) Углом между наклонной и плоскостью называют...
а) угол между наклонной и перпендикуляром;
б) угол между проекцией и перпендикуляром;
в) угол между наклонной и ее проекцией;
г) угол между наклонной и прямой в плоскости. (1 балл)
9) Через ... проходит единственная плоскость,
а) две точки; б) три параллельные прямые;
в) три попарно пересекающиеся прямые;
г) четыре точки. (1 балл)
10) Прямая пересекает плоскость, если прямая и плоскость . . .
а) не имеют ни одной общей точки;
б) имеют две общие точки;
в) имеют только одну общую точку;
г) имеют три общих точки. (1 балл)
11) Если прямая пересекает плоскость квадрата в точке пересечения диагоналей и перпендикулярна двум смежным его сторонам, то она . . .
а) параллельна двум другим сторонам квадрата;
б) перпендикулярна диагоналям квадрата;

в) параллельна диагоналям квадрата;
г) образует с плоскостью квадрата угол в 30 градусов. (2 балла)
12) Если две параллельные плоскости пересечь третьей, то . . .
а) линии пересечения равны;
б) линии пересечения параллельны;
в) линии пересечения перпендикулярны;
г) плоскости совпадают. (1 балл)
13) Если две параллельные плоскости пересечь двумя параллельными прямыми, то ...
а) прямые пересекаются в точке;
б) плоскости пересекаются по прямой, параллельной одной из прямых;
в) отрезки, заключенные между плоскостями равны;
г) плоскости перпендикулярны одной из прямых. (1 балл)
14) Если наклонная длиной 16 см образует с плоскостью угол в 60°, то ее проекция на плоскость равна...
а) 32 см; б) 8 см; в) 8 cm; г) 256 см^2. (2 балла)
15) Наклонные АВ и АС образуют с плоскостью углы в 30° и 45° соответственно. Тогда…
а) проекция наклонной АВ длиннее проекции наклонной АС на плоскость;
б) наклонная АВ короче наклонной АС;
в) наклонная АВ длиннее наклонной АС;
г) проекции наклонных равны. (1 балл)
16) Если в прямоугольном треугольнике катет в два раза меньше гипотенузы, то ...
а) прилежащий катету угол равен 30 градусам;
б) прилежащий катету угол равен 60 градусам;
в) прилежащий катету угол равен 90 градусам;
г) противолежащий угол равен 60 градусам. (2 балла)
17) Перпендикуляром к-плоскости называют прямую, . . .
а) пересекающую плоскость;
б) перпендикулярную некоторой прямой в плоскости;
в) перпендикулярную любой прямой в плоскости;
г) лежащую в параллельной плоскости. (1 балл)
18) Та из наклонных больше, у которой . . .
а) проекция равна перпендикуляру;
б) проекция больше;
в) проекция меньше;
г) проекция больше перпендикуляра. (1 балл)
19) Планиметрия - это измерения . . .
а) углов; б) отрезков; в) на плоскости; г) в пространстве. (1 балл)
20) Угол между наклонной и плоскостью . . .
а) меньше 90 градусов; б) больше 90 градусов; в) равен 60 градусам; г) тупой. (1 балл)
21) Проекцией наклонной на плоскость называют прямую, . . .
а) перпендикулярную плоскости;
б) пересекающую наклонную под углом 30 градусов;
в) проходящую через точки наклонной и перпендикуляра;
г) проходящую через основания наклонной и перпендикуляра. (1 балл)
22) Если две точки прямой принадлежат плоскости, то прямая ...
а) называется проекцией точки на плоскость;
б) лежит в плоскости;
в) пересекает плоскость под прямым углом;
г) называется перпендикуляром к плоскости. (1 балл)
23) Прямые, имеющие одну общую точку называют . . .
а) скрещивающимися;

б) пересекающимися;
в) параллельными;
г) совпадающими. (1 балл)
24) Две плоскости параллельны, если они . . .
а) перпендикулярны одной и той же прямой;
б) параллельны одной и той же прямой;
в) пересекаются в одной точке;
г) пересекают одну и ту же прямую. (1 балл)
25) Если две прямые параллельны третьей, то они.
а) перпендикулярны друг другу;
б) параллельны между собой;
в) совпадают;
г) пересекаются. (1 балл)
26) Расстояние между двумя параллельными плоскостями равно 10 см, а отрезок, заключенный между плоскостями равен 12 см. Тогда проекция отрезка на одну из плоскостей равна...
а) см; б)44см; в) см; г) 2см. (2 балла)
27) Две наклонные, длиной 10 см образуют между собой угол в 60 градусов. Расстояние между их проекциями на плоскость равно...
а) 10 см; б) 5см; в) см; г) 20см. (2 балла)
28) Две плоскости совпадают, если они имеют . . .
а) две общих точки;
б) три общих точки;
в) одну общую прямую;
г) одну общую точку. (2 балла)

Ответы:

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

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

Тестовое задание № 3

по теме: «Корни, степени и логарифмы»

1. Установите с помощью стрелок соответствие межу числами
и арифметическими квадратными корнями из этих чисел:

А) 64	1) 0
Б) 0,25	2) 8
В) 1	3) 1
Г) 0	4) 0,5

2. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Какое из равенств является верным:

А) $(\sqrt{a^2})^2=a$

Б) $\sqrt{a}=a^2$

В) $\sqrt{a}= a^{1/2}$

Г) $\sqrt{a}=a$

3. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Иррациональным является число:

А) $\sqrt{64}$

Б) -81

В) 0,65

Г) $\sqrt{7}$

4. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Какое уравнение не имеет решений:

А) $x^2=8$

Б) $x^2=0$

В) $x^2=-64$

Г) $x^2=81$

При выполнении заданий 5–8 запишите ход решения и полученный ответ.

5. Найдите корень уравнения:

$\text{Log}_3(2x-5)=1$.

Дополнительная часть

6. Найдите x, если:

$\lg x=1/2 \lg 16+2 \lg 5$

7. Упростите выражение и найдите его значение:

$\sqrt{18}+\sqrt{50}-2\sqrt{2}$

8. Найдите значение выражения:

$\text{Log}_3 (m^3)$, если $\log_3 m=-4,5$.

Тестовое задание № 4
по теме: «Уравнения и неравенства»
Вариант 1

1. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Корнем какого уравнения является число 3:

А) $3x=1$;
Б) $3^x = 1/27$;
В) $\sqrt{3-x} =0$;
Г) $\cos x=1/3$.

2. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Какая из формул является решением данного уравнения:

Tg x=a

А) $x=(-1)^n \arcsin a +\Pi n$, $n \in Z$;
Б) $x=\text{arctg } a +\Pi n$, $n \in Z$;
В) $x=\pm \arccos a +2\Pi n$, $n \in Z$;
Г) $x= \text{arcctg } a + \Pi n$, $n \in Z$.

3. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Какое из уравнений является иррациональным:

А) $x^2 -3=0$;
Б) $2^x -4=0$;
В) $\sqrt{2- x}=0$;
Г) $½ x=2^4$.

При выполнении заданий 4-9 запишите ход решения и полученный ответ.

Решите уравнения:

4. $\sin x=\sqrt{3}/2$;
5. $2^{x+2}=8$;
6. $\sqrt{6x+2} =1$;
7. Решите неравенство: $\log_5 (3x – 9) \geq 1$.

Дополнительная часть

8. Решите уравнение: $\log_4 (x^2 + 2x + 49) = 3$.
9. Решите неравенство: $3^{x-2} <1/9$.

Вариант 2
по теме: «Уравнения и неравенства»

1. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Корнем какого уравнения является число 3:

А) $3x=1$;
Б) $3^x=27$;
В) $\sqrt{3}+x=0$;
Г) $\cos x=1/3$.

2. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Какая из формул является решением данного уравнения:

$\cos x=a$

А) $x=(-1)^n \arcsin a+\Pi n,\ n\in Z$;
Б) $x=\operatorname{arctg} a+\Pi n,\ n\in Z$;
В) $x=\pm \arccos a+2\Pi n,\ n\in Z$;
Г) $x=\operatorname{arcctg} a+\Pi n,\ n\in Z$.

3. Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа. Какое из уравнений является показательным:

А) $x^2-3=0$;
Б) $2^x-4=0$;
В) $\sqrt{2}-x=0$;
Г) $\frac{1}{2}\ x=2^4$.

При выполнении заданий 4-9 запишите ход решения и полученный ответ.

Решите уравнения:

4. $\cos x=\sqrt{3}/2$;
5. $2^{x-2}=16$;
6. $\sqrt{4x+2}=2$;
7. Решите неравенство: $\log_3 (3x-9)\geq 1$.

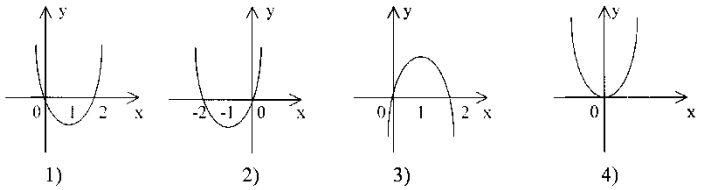
Дополнительная часть

8. Решите уравнение: $\log_2 (x^2+2x+9)=3$.
9. Решите неравенство: $3^{x-4}>1/27$.

Тестовое задание № 5

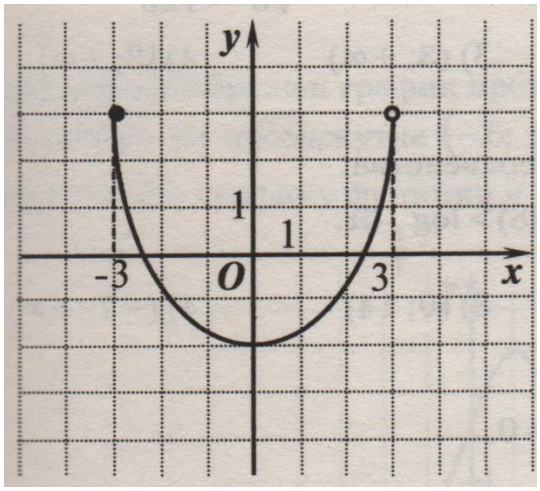
по теме: «Функции, их свойства и графики »

1. Функция задана формулой $f(x) = 1/x^3 - 1$.
   Найдите ее область определения.
2. Назовите, какую особенность имеет график убывающей функции.
3. Определите, какой из указанных графиков является графиком функции $y = x^2 + 2x$.



1) 2) 3) 4)

4. Решите уравнение: $\cos x = 1/2$.
5. На рисунке дан график некоторой функции.



Пользуясь графиком этой функции, определите:
область определения этой функции;
множество значений;
нули;
промежутки знакопостоянства;
промежутки монотонности;
является ли данная функция четной или нечетной.

Дополнительная часть

При выполнении заданий, запишите ход решения и полученный ответ.

Установите, какая из данных функций является четной, какая – нечетной:

$f_1(x) = x^2 - 1$; $f_2(x) = x + x^3$.

Тестовое задание № 6
по теме: «Многогранники»
Вариант 1

1. Многогранник – это тело, поверхность которого состоит из:
   а) параллелограммов
   б) многоугольников и треугольников
   в) многоугольников
   г) многоугольников и параллелограммов
2. Если боковые ребра призмы перпендикулярны к основаниям, то призма называется
   а) правильной
   б) прямой
   в) наклонной
   г) перпендикулярной
3. Диагональ многогранника – это отрезок, соединяющий
   а) любые две вершины многогранника
   б) две вершины, не принадлежащие одной грани
   в) две вершины, принадлежащие одной грани
   г) две вершины, одного основания
4. Площадь боковой поверхности прямой призмы равна
   а) произведению периметра основания на длину бокового ребра призмы
   б) произведению периметра основания на апофему
   в) произведению длины ребра основания на высоту призмы
   г) произведению длин ребер основания на высоту призмы
5. Количество ребер шестиугольной призмы
   а) 18
   б) 6
   в) 24
   г) 12
6. Наименьшее число граней призмы
   а) 3
   б) 4
   в) 5
   г) 6
7. Параллелепипед – это тело, поверхность которого состоит из:
   а) параллелограммов
   б) четырех параллелограммов
   в) поверхность, составленная из параллелограмма и четырех треугольников
   г) поверхность, составленная из шести параллелограммов
8. Свойство пирамиды: если боковые ребра пирамиды равнонаклонены к основанию, то они равны, а вершина пирамиды проектируется
   а) в центр окружности, описанной около основания
   б) в центр окружности, вписанной в основание
   в) в центр основания
   г) в одну из вершин основания
9. Апофема – это
   а) высота пирамиды
   б) высота боковой грани пирамиды;
   в) высота боковой грани правильной пирамиды
   г) высота основания пирамиды
10. Площадь полной поверхности пирамиды равна
    а) сумме площади ее боковой поверхности и площади основания
    б) сумме квадратов трех ее измерений

в) сумме площадей двух ее граней
г) сумме площади ее боковой поверхности и двух площадей оснований

11. Постройте правильную треугольную пирамиду и укажите ее основные элементы.

Вариант 2
по теме: «Многогранники»

Поверхность призмы состоит из
а) двух многоугольников, расположенных в двух равных плоскостях и конечного числа параллелограммов
б) двух равных многоугольников и конечного числа параллелограммов
в) двух равных многоугольников, расположенных в двух плоскостях и конечного числа параллелограммов
г) двух равных многоугольников, расположенных в параллельных плоскостях и конечного числа параллелограммов

2. Правильная призма – это
а) призма, основанием которой является правильный многоугольник
б) призма, основанием которой является равносторонний треугольник
в) прямая призма, основанием которой является правильный многоугольник
г) прямая призма, основанием которой является квадрат
3. Высотой призмы называется:
а) отрезок, соединяющий две вершины призмы, не принадлежащие одной грани
б) отрезок, соединяющий две вершины, принадлежащие одной грани
в) расстояние между плоскостями ее оснований
г) расстояние между двумя боковыми гранями
4. Площадь полной поверхности призмы равна
а) сумме площади ее боковой поверхности и двух площадей оснований
б) сумме площади ее боковой поверхности и площади основания
в) сумме квадратов трех ее измерений
г) сумме площадей двух ее граней
5. Количество граней шестиугольной призмы
а) 6
б) 8
в) 10
г) 12
6. Наименьшее число ребер призмы
а) 9
б) 8
в) 7
г) 6
7. Выберите верное утверждение
а) параллелепипед состоит из шести треугольников
б) противоположные грани параллелепипеда имеют общую точку
в) диагонали параллелепипеда пересекаются и точкой пересечения делятся пополам
г) параллелепипед имеет всего шесть ребер
8. Свойство пирамиды: если две грани пирамиды перпендикулярны основанию, то их линия пересечения является
а) высотой пирамиды
б) апофемой пирамиды
в) радиусом окружности, описанной около основания
г) радиусом окружности, вписанной в основание
9. Высота боковой грани правильной пирамиды, проведенная из ее вершины, называется

а) диагональю
б) медианой
в) апофемой
г) ребром

10. Площадь боковой поверхности правильной пирамиды равна
    а) половине произведения периметра основания на апофему
    б) произведению периметра основания на апофему
    в) половине произведения периметра основания на высоту пирамиды
    г) произведению периметра основания на высоту пирамиды
11. Постройте наклонную четырехугольную призму и укажите ее основные элементы.

Ключ к тесту

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

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

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа № 1
по теме «Степенная, показательная и логарифмическая функция»

Вариант 1.

1.Найти область определения функции y = lg $\frac{2x+1}{x-1}$

2.Указать множество значений функции y = sin3x + 5

3. Построить графики функций: $y=x^3$, y= $\log_2 x$, y=cos3x

4. Дайте определение степенной функции. Приведите примеры.

Вариант 2.

1. Найти область определения функции y = lg $\frac{2x+8x^2}{2x-1}$

2.Указать множество значений функции y = cos 5x + 1

3. Построить графики функций: $y=x^4$, y= $\log_{0,5} x$, y=sinx

4. Перечислите способы задания функции.

Вариант 3.

1. Найти область определения функции y = lg $\frac{54-6x^2}{4x+7}$

2.Указать множество значений функции y = sin3x -2

3. Построить графики функций: $y=x^5$, y= $\log_{\frac{1}{2}} x$, y= -3cosx

4. Перечислите основные типы преобразования графиков функций.

Вариант 4.

1. Найти область определения функции y = lg $\frac{8x^2-2}{3-x}$

2.Указать множество значений функцииy = sin4x -1

3. Построить графики функций: $y=x^3$, y= $\log_3 x$, y= cos2x

4. Какие функции называются тригонометрическими?

Самостоятельная работа № 2
по теме «Функции, их свойства и графики»

Вариант 1

1. Построить графики функций: $y=x^2$; $y=x^2-3$; $y=(x+2)^2$

2. Выяснить, является ли функция $y=x^5-x^3$ чётной, нечётной или другой.

3. Даны функции $f(x)=\sqrt{x}$ и $g(t)=3t^2+1$. Найдите функцию $f(g(t))$.

4. Найдите функцию обратную данной функции $y=6x-7$

5. Вычислите: $f(-2)$, если $f(x)=x^3+5$

6. Дайте определение функции. Приведите примеры пар переменных величин, связанных между собой некоторой функциональной зависимостью.

7. Перечислите основные типы преобразования графиков функций.

Вариант 2

1. Построить графики функций: $y=x^2$; $y=x^2+3$; $y=(x-2)^2$

2. Выяснить, является ли функция $y=x^6-x^4$ чётной, нечётной или другой.

3. Даны функции $f(x)=x^2+5$ и $g(t)=t+4$. Найдите функцию $f(g(t))$.

4. Найдите функцию обратную данной функции $y=5x+13$

5. Вычислите: $f(-2)$, если $f(x)=x^3+5$

6. Дайте определение графика функции.

7. Перечислите способы задания функции.

Самостоятельная работа № 3
по теме «Интеграл и его приложения»

Вариант 1

1. Является ли функция $F(x)=x^2+3x+1$ первообразной для функции $f(x)=2x+3$ на ***R***?

2. Для функции $f(x)=3\tilde{o}^2-6\tilde{o}$ найдите первообразную, график которой проходит через точку $M(1;4)$.

3. Вычислите интегралы: а) $\int_1^2 \tilde{o}^2 dx$ $\acute{a})\int_1^2 \frac{3}{\tilde{o}^2} dx$ $\hat{a})\int_1^8 \sqrt[3]{\tilde{o}^2}\, dx$

4. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями: x= -1, x= 2, осью Ox и параболой $y=6+x^2$

5. Как называется операция нахождения первообразной?

Вариант 2

1. Является ли функция $F(x)=-\frac{x^4}{4}+5x+2$ первообразной для функции $f(x)=-x^3+5$ на ***R***?

2. Для функции $f(x)=5\tilde{o}^4-6\tilde{o}$ найдите первообразную, график которой проходит через точку $M(-1;4)$.

3. Вычислите интегралы: $\grave{a})\int_{-1}^2 \tilde{o}^2 dx,$ $\acute{a})\int_1^2 \frac{3}{\tilde{o}^3} dx,$ $\hat{a})\int_1^8 \sqrt[3]{\tilde{o}^4}\, dx$

4. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями: $y=x^2+1$, x= -1, x=1

5. Что такое неопределенный интеграл?

Вариант 3

1. Является ли функция $F(x)=x^2-x$ первообразной для функции $f(x)=2x-1$ на ***R***?

2. Для функции $f(x)=-4\tilde{o}^3-4$ найдите первообразную, график которой проходит через точку $M(2;4)$.

3. Вычислите интегралы: $\grave{a})\int_{-2}^2 \tilde{o}^3 dx;$ $\acute{a})\int_1^4 \frac{2}{\tilde{o}^2} dx;$ $\hat{a})\int_{-1}^8 \sqrt[3]{\tilde{o}}\, dx$

4. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями: $y=4x-x^2$, y=0

5. Что означает процедура интегрирования?

Вариант 4

1. Является ли функция $F(x)=\frac{1}{x^2}-\sin x$ первообразной для функции $f(x)=-\frac{1}{x^3}-\cos x$ на ***R***?

2. Для функции $f(x)=3\tilde{o}^4-6\tilde{o}-1$ найдите первообразную, график которой проходит через точку $M(-1;5)$.

3. Вычислите интегралы: $\grave{a})\int_{-2}^{2}\tilde{o}^3dx;\ \acute{a})\int_{1}^{4}\frac{3}{\tilde{o}^3}dx;\ \hat{a})\int_{-8}^{8}\sqrt[3]{\tilde{o}^5}dx$

4. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями: $y=6x-x^2$, $y=0$

5. Функция F(x) называется первообразной функции f(x), если выполняется какое условие?

Самостоятельная работа № 4
по теме «Объемы многогранников и тел вращения»

Задача 1. Найдите объем прямоугольного параллелепипеда по трём его измерениям, равным 3 см, 4 см, 5 см.

Задача 2. Сколько нужно рабочих для переноса дубовой балки размером 6,5 м х 30 см х 45 дм? Каждый рабочий может поднять в среднем 80 кг. Плотность дуба 800 кг/см^3.

Задача 3. Масса чугунной пирамиды с квадратным основанием равна 540 г, высота равна 6 см. Вычислите длину стороны основания. Плотность чугуна 7,5 г/см^3.

Задача 4. Одно из самых грандиозных сооружений древности – пирамида Хеопса – имеет форму правильной четырехугольной пирамиды с высотой 150 м и боковым ребром 220 м. Найдите объем пирамиды.

Задача 5. Вычислить вместимость ведра, имеющего форму усеченного конуса, если диаметр дна равен 18 см, диаметр отверстия 35 см, а глубина 38,5 см.

Задача 6. Диаметр свинцового шара равен 30см. Сколько шариков, диаметром 3см, можно сделать из этого свинца?

1. Что такое многогранники?
2. Тела вращения – это…
3. На какие виды можно подразделить многогранники?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ МАТЕМАТИЧЕСКОГО ДИКТАНТА

Математический диктант «Аксиомы стереометрии»

1. Сформулируйте аксиому стереометрии С1.

2. Заполните пропуски, чтобы получилось верное утверждение:

а) Через прямую и не лежащую на ней точку можно провести _____ и притом только одну;

б) Если А Є а, а с α, то А … α.

3. «Да» и «нет» не говорите, лучше сразу напишите

а) Могут ли прямая и плоскость иметь только одну общую точку?

б) Могут ли прямая и плоскость иметь только две общие точки?

в) Можно ли через любые три точки провести единственную плоскость?

4. Верны ли следующие утверждения:

а) Если прямая пересекает две смежные стороны квадрата, то она лежит в плоскости этого квадрата.

б) Если две точки окружности лежат в одной плоскости, то и вся окружность лежит в этой плоскости.

в) Если две противоположные вершины параллелограмма лежат в одной плоскости, то и весь параллелограмм лежит в этой плоскости.

г) Если две прямые пересекаются в точке А, то все прямые, не проходящие через точку А и пересекающие данные прямые, лежат в одной плоскости.

Ответы:

1. Через любые три точки, не лежащие на одной прямой, проходит плоскость, и притом только одна.

2. а) плоскость;

б) принадлежит.

3. а) да;

б) нет;

в) нет.

4. а) да;

б) нет;

в) нет;

г) да.

Тема: Решение задач по теме: «Теорема о трех перпендикулярах»

Математический диктант

1. Закончите предложения:

а) Перпендикуляром, опущенным из данной точки на данную плоскость, называется_____.

б) Основанием перпендикуляра называется _____.

Расстоянием между прямой и плоскостью называется _____.

г) Наклонной, проведенной из данной точки к данной плоскости, называется _____.

д) Основанием наклонной называется _____.

е) Проекцией наклонной на плоскость называется _____.

ж) Теорема о трех перпендикулярах: _____.

2. Может ли наклонная быть короче перпендикуляра, проведенного из той же точки и к той же плоскости?

3. Если наклонные, проведенные из одной точки к плоскости равны, то что можно сказать об их проекциях?

4. Точка А не лежит в плоскости α. Сколько наклонных заданной длины можно провести из этой точки к данной плоскости?

Ответы

1. а) отрезок, проведённый из данной точки к данной плоскости, и лежащий на прямой, перпендикулярной данной плоскости.

б) точка пересечения перпендикуляра и плоскости.

в) расстояние от произвольной точки прямой до плоскости.

г) отрезок, проведённый из данной точки к данной плоскости, и не являющийся перпендикуляром.

д) точка пересечения наклонной и плоскости.

е) отрезок, соединяющий основание перпендикуляра и основание наклонной.

ж) прямая, проведённая в плоскости через основание наклонной перпендикулярно к её проекции на эту плоскость, перпендикулярна и самой наклонной.

2. нет.

3. равны.

4. множество

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Математика

Промежуточная аттестация по учебному предмету Математика проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- экзаменационные билеты.

Экзаменационные билеты оформляются по установленному образцу и хранятся в методическом кабинете техникума.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Математика используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения экзамена

Экзамен по учебному предмету Математика проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме. На выполнение заданий студентам дается 60 минут, в течение которых они письменно выполняют задания на местах. Во время экзамена студенты могут пользоваться справочной документацией и контрольно-измерительным оборудованием.

Источники

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Высшая математика: учебник и практикум для СПО/М.Б. Хрипунова.-М:Юрайт,2022.-472с.-(Профессиональное образование) Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
2. Богомолов Н.В. Математика: учебник для СПО/Н.В. Богомолов, П. И. Самойленко.5-е изд., перераб и доп.-М:Юрайт, 2022.-401с

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

–(Профессиональное образование) Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК _____/ Данилкина Е.Г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ
по учебному предмету

Учебный предмет Математика
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс 1 Учебная группа:
Семестр: № 1

Раздел 1. Развитие понятия о числе.

1. Целые и рациональные числа. Действительные числа.
2. Приближенные вычисления. Абсолютная и относительная погрешности. Округление и погрешность округления.
3. Комплексные числа. Основные понятия и определение.
4. Действия над комплексными числами, заданными в алгебраической форме: сложение, вычитание, умножение, деление, возведение в степень.

Раздел 2. Корни, степени и логарифмы.

5. Корень n-ой степени. Арифметический корень n-ой степени и его свойства.
6. Степени с действительными показателями и их свойства.
7. Логарифм и его свойства. Основное логарифмическое тождество. Формула перехода к новому основанию.
8. Десятичный и натуральный логарифмы. Логарифмирование и потенцирование.

Раздел 3. Функции и их свойства, графики функций.

9. Определение функции. Способы задания функции. График функции.
10. Свойства функции: область определения и область значений функции; чётность и нечётность; монотонность функции, точки экстремума и экстремумы функции. Наибольшее и наименьшее значения функции.
11. Преобразования графиков функций:
-параллельный перенос (сдвиг) вдоль осей координат
-симметрия относительно осей координат
-растяжение и сжатие вдоль осей координат.
12. Построение графиков функций, содержащих знак модуля: y=/f(x)/ , y=f(/x/).

Раздел 4. Степенные, показательные, логарифмические функции.

13. Определение степенной функции. Графики и свойства степенной функции в зависимости от показателя степени.
14. Определение показательной функции, её свойства и график.
15. Определение логарифмической функции, её свойства и график.

Раздел 5. Уравнения и неравенства.

16. Решение уравнений с одной переменной (определение уравнения и корня уравнения; что значит решить уравнение?)
17. Определение равносильных уравнений. Какие преобразования приводят данное уравнение к равносильному ему?
18. Что такое уравнение-следствие? Какие преобразования приводят данное уравнение к уравнению-следствию?
19. Решение неравенств с одной переменной (определение неравенства и решение неравенства). Метод интервалов.
20. Решение систем линейных неравенств с одной переменной.
21. Рациональные уравнения и способы их решений: разложение на множители. Метод введения новых переменных, графический метод
22. Решение систем линейных уравнений с двумя переменными и способы их решений: подстановка, сложение, графический метод.
23. Определение иррационального уравнения. Способы решений иррациональных уравнений.
24. Решение иррациональных систем, уравнений и неравенств.
25. Определение показательного уравнения. Способы решений показательных уравнений.
26. Определение показательного неравенства и его решение.
27. Определение логарифмического уравнения и его решение.
28. Определение логарифмического неравенства и его решение.

Раздел 6. Векторы в пространстве.

29. Определение вектора и его обозначение. Длина вектора. Нулевой вектор. Единичный вектор.
30. Действия над векторами: сложение, вычитание, умножение вектора на число.
31. Прямоугольная система координат на плоскости.
32. Прямоугольная система координат в пространстве. Построение точки по заданным её координатам.
33. Действия над векторами в геометрической форме.
34. Действия над векторами, заданными своими координатами.
35. Деление отрезка в данном отношении. Деление отрезка пополам.
36. Определение скалярного произведения векторов. Скалярное произведение векторов, заданных своими координатами.
37. Угол между двумя векторами.
38. Условие перпендикулярности двух векторов.
39. Условие коллинеарности двух векторов.

Раздел 7. Тригонометрические функции числового аргумента.

40. Радианная мера угла. Перевод из градусной меры в радианную и обратно.
41. Определение тригонометрических функций числового аргумента.
42. Знаки тригонометрических функций. Чётность и нечётность тригонометрических функций.
43. Основные тригонометрические тождества.
44. Формулы приведения.
45. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов.

46. Синус и косинус двойного угла.
47. Формулы половинного угла.
48. Формулы преобразования суммы тригонометрических функций в произведение.
49. Формулы преобразования произведения тригонометрических функций в сумму.
50. Формулы суммы и разности одноименных тригонометрических функций.

Преподаватель _____ Потрясилова М.В.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебной работе
_____ Т.Н. Кузьмина
«____» _____202__г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 36-ОД от 30.01.2025.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Учебный предмет Математика
Курс: ___ Учебная группа:___
Семестр: № 1

Преподаватель _____ Потрясилова М.В.

Рассмотрено на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин

Протокол № ____ от « _____» _____ 202__ г.

Председатель ПЦК _____ Данилкина Е.Г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 202__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Модуль комплексного числа $z = 6 + 8i$ равен…	**А**	10	
		Б	6	
		В	14	
А2	Найдите область определения функции $y = \log_{0,3}(x-2)$	**А**	$(2;+\infty)$	
		Б	$[2;+\infty)$	
		В	$(-2;+\infty)$	
А3	Вычислите $\log_{\frac{1}{2}} 4 + \log_{\frac{1}{2}} 16$	**А**	5	
		Б	6	
		В	-6	
А4	Переведите в радианы 120°	**А**	$\frac{3\pi}{2}$	
		Б	$\frac{2\pi}{3}$	
		В	$\frac{120\pi}{2}$	
А5	Найти сумму двух векторов a = {-8; 2} и b = {8; 7}.	**А**	(0;9)	
		Б	(16;-5)	
		В	(0; -5)	
Часть В. Решите типовые задачи.				
В1	шите неравенство ln (x- 1) < ln (3x+ 2)			
В2	Постройте график функции **y**=3^x+1			
В3	Решите иррациональное уравнение: $\sqrt{2x+4} = x-2$			
В4	Решите показательное уравнение $9^x - 4 \cdot 3^x + 3 = 0$			

Преподаватель_____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**	**УТВЕРЖДАЮ**
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**№ 2** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Произведение комплексных чисел $z_1 = 4 - i$ и $z_2 = 3 - 7i$ равно …	**А**	$5 - 30i$	
		Б	$5 - 26i$	
		В	$19 - 30i$	
А2	Найдите область определения функции $y = \log_3(2x + 14)$	**А**	$(-7; +\infty)$	
		Б	$(-\infty; -7)$	
		В	$[7; +\infty)$	
А3	Вычислите $\log_2 3 - \log_2 6$	**А**	-1	
		Б	1	
		В	2	
А4	Переведите в градусы $\frac{2\pi}{3}$	**А**	60^0	
		Б	45^0	
		В	120^0	
А5	Найти длину вектора а = {-8; 6}	**А**	10	
		Б	-10	
		В	-2	
Часть В. Решите типовые задачи.				
В1	шите неравенство ln (x- 1) > ln (3x+ 2)			
В2	Постройте график функции **y**=3^x-1			
В3	Решите иррациональное уравнение $7 - \sqrt{x+1} = 2$			
В4	Решите показательное уравнение $4^x - 2^x - 2 = 0$			

Преподаватель_____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 3** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
A1	Найти $\|z\|$, если $z=-\sqrt{11}+5i$:	**А**	6	
		Б	11	
		В	5	
A2	Найдите область определения функции $y=\lg(12-2x)$	**А**	$(-\infty;-6]$	
		Б	$(6;+\infty)$	
		В	$(-\infty;6)$	
A3	Вычислите $\log_3(9\cdot\sqrt[3]{3})$	**А**	3	
		Б	9	
		В	$\frac{7}{3}$	
A4	Переведите в градусы $\frac{2\pi}{5}$	**А**	72º	
		Б	52º	
		В	45º	
A5	Найти сумму двух векторов a = {7; -8} и b = {0; 19}	**А**	(0;28)	
		Б	(7;11)	
		В	(7;-11)	
Часть В. Решите типовые задачи.				
B1	шите неравенство $4^x \geq 2$			
B2	Постройте график функции $Y=\log_3(x+1)$			
B3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{4x-3}=x$			
B4	Решите показательное уравнение $16^x-6\cdot4^x+5=0$			

Преподаватель_____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 202__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 4** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Даны комплексные числа $z_1 = 1 - i$ и $z_2 = 3 + 4i$. Тогда $3z_1 - 2z_2$ равно…	**А**	$-3-11i$	
		Б	$9+5i$	
		В	$-3+5i$	
		Г	$-7i$	
А2	Найдите область определения функции $y = \sqrt{3x-9}$	**А**	$(3;+\infty)$	
		Б	$[3;+\infty)$	
		В	$(-\infty;3]$	
А3	Вычислите $\log_3 4,2 - \log_3 1,4$	**А**	1	
		Б	2	
		В	-1	
А4	Переведите в радианы 150º	**А**	$\frac{2\pi}{5}$	
		Б	$\frac{6\pi}{5}$	
		В	$\frac{5\pi}{6}$	
А5	Найти разность двух векторов a = {0; 5} и b = {17; -2}.	**А**	(-17;7)	
		Б	(-17;-7)	
		В	(17;-7)	
Часть В. Решите типовые задачи				
В1	шите неравенство $4^x \geq 32$			
В2	Постройте график функции $Y=\log_3 x+1$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{3x-2} = x$			
В4	Решите показательное уравнение $5^{2x} - 4 \cdot 5^x - 5 = 0$			

Преподаватель _____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 5** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Действительная часть комплексного числа $(3+2i)^2$ равна	**А**	5	
		Б	–13	
		В	–5	
А2	Найдите область определения функции $y=\log_4(4x-1)$	**А**	$(-\infty;\frac{1}{2})$	
		Б	$(-\infty;\frac{1}{4}]$	
		В	$(\frac{1}{4};+\infty)$	
А3	Вычислите $343^{1-\log_{343}49}$	**А**	7	
		Б	2	
		В	-1	
А4	Переведите в градусы $\frac{3\pi}{5}$	**А**	100º	
		Б	108º	
		В	135º	
А5	Вычислить расстояние между точками А(1,2) и В (0,-9)	**А**	12	
		Б	$\sqrt{12}$	
		В	$\sqrt{2}$	
Часть В. Решите типовые задачи.				
В1	шите неравенство $4^x \le 64$			
В2	Постройте график функции $Y=\log_3 x-2$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{x^2-7}=3$			
В4	Решите показательное уравнение $16\cdot 2^{2x}+4\cdot 2^x-2=0$			

Преподаватель _____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ**	**УТВЕРЖДАЮ**
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**№ 6** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Комплексное число $2-5i-(1+2i)\cdot i$ равно …	**А**	$4-6i$	
		Б	$-6i$	
		В	$4-4i$	
		Г	$2-8i$	
А2	Найдите область определения функции $y=\log_{0,3}(7-6x)$	**А**	$\left(-\infty;-\frac{1}{6}\right)$	
		Б	$\left(-\infty;\frac{7}{6}\right)$	
		В	$\left[\frac{7}{6};+\infty\right)$	
А3	Вычислите $16^{\log_4 3}-2$	**А**	$\sqrt{3}$	
		Б	9	
		В	7	
А4	Переведите в радианы 36^0	**А**	$\frac{3\pi}{5}$	
		Б	$\frac{\pi}{5}$	
		В	$\frac{\pi}{6}$	
А5	Как называются векторы, если они лежат либо на одной прямой, либо на на параллельных прямых?	**А**	Сонаправленными	
		Б	Коллинеарными	
		В	Противоположнонаправленными	
		Г	Равными	
Часть В. Решите типовые задачи.				
В1	шите неравенство ln (x+1) < ln (3x+ 2)			
В2	Постройте график функции $Y=(\frac{1}{2})^x-1$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{x-5}=\sqrt{3-x}$			
В4	Решите показательное уравнение $2\cdot 3^{2x}-5\cdot 3^x-1323=0$			

Преподаватель _____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 7** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Комплексное число $z=\frac{2-5i}{3+i}$ равно …	**А**	$0,1-1,7i$	
		Б	$0,5-1,25i$	
		В	$\frac{11}{8}-i\frac{13}{8}$	
		Г	$0,1-1,3i$	
А2	Найдите область определения функции $y=\log_{0,3}(5x-25)$	**А**	$(-\infty;-5]$	
		Б	$(5;+\infty)$	
		В	$(-\infty;5)$	
А3	Вычислите $3\log_3\frac{1}{2}+\log_3\frac{8}{3}$	**А**	-1	
		Б	$\frac{1}{3}$	
		В	$-\frac{1}{3}$	
А4	Переведите в радианы 135º	**А**	$\frac{\pi}{3}$	
		Б	$\frac{4\pi}{3}$	
		В	$\frac{3\pi}{4}$	
А5	Как называются граничные точки вектора?	**А**	Границами	
		Б	Начало и конец	
		В	Первая точка и последняя точка	
		Г	Концы отрезка	
Часть В. Решите типовые задачи.				
В1	шите неравенство ln (x+1) < ln (2x+ 20)			
В2	Постройте график функции $Y=(\frac{1}{2})^x+2$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{2x+1}=\sqrt{3-x}$			
В4	Решите показательное уравнение $12\cdot 3^x-3^{2x}=27$			

Преподаватель _____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Частное $\frac{z_1}{z_2}$ комплексных чисел $z_1 = 1-5i$ и $z_2 = 1-i$ равно….	**А**	$3-2i$	
		Б	$2-3i$	
		В	$2+3i$	
		Г	$3+2i$	
А2	Найдите область определения функции $y=\sqrt{3x+18}$	**А**	$[-6;+\infty)$	
		Б	$[6;+\infty)$	
		В	$(-6;+\infty)$	
А3	Вычислите $\log_5 16 - \log_5 4 + \log_5 \frac{25}{4}$	**А**	5	
		Б	2	
		В	125	
А4	Переведите в градусы $\frac{5\pi}{3}$	**А**	320º	
		Б	120º	
		В	300º	
А5	Как называется правило сложения двух неколлинеарных векторов?	**А**	правило Пифагора	
		Б	Правило треугольника	
		В	Правило равенства треугольников	
		Г	параллельных прямых	
Часть В. Решите типовые задачи.				
В1	шите неравенство ln (x+1) ≥ ln (2x+ 10)			
В2	Постройте график функции $Y=(\frac{1}{2})^x-2$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{x+6}=\sqrt{x^2-36}$			
В4	Решите показательное уравнение $2^{x-1}+2^{x+1}=20$			

Преподаватель _____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 9** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
A1	Произведение комплексного числа $z = 4 - 3i$ на сопряженное число $\overline{z}$ равно…	**А**	25	
		Б	$16 - 9i$	
		В	5	
		Г	$8 - 6i$	
A2	Найдите область определения функции $y = \log_{12}(28 - 4x)$	**А**	$(7; +\infty)$	
		Б	$(-7; +\infty)$	
		В	$(-\infty; 7)$	
A3	Вычислите $2\log_{\frac{1}{3}} 4 - \log_{\frac{1}{3}} 48$	**А**	1	
		Б	3	
		В	-1	
A4	Переведите в градусы $\frac{3\pi}{4}$	**А**	135º	
		Б	120º	
		В	115º	
A5	Как называется отрезок, для которого указано, какая из его граничных точек считается началом, а какая – концом?	**А**	вектор	
		Б	прямая	
		В	луч	
Часть В. Запишите ответ.				
B1	шите неравенство $3^x \leq 243$			
B2	Постройте график функции $Y=\log_3(x+2)$			
B3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{2x^2+1} = \sqrt{-3x}$			
B4	Решите показательное уравнение $4^x - 40 \cdot 2^x + 256 = 0$			

Преподаватель_____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 20__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10** по учебному предмету Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: __ Учебная группа:_____	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____20__г.

Инструкция

Внимательно ознакомьтесь с полученным заданием, показателями выполнения и критериями оценки.

Вы можете воспользоваться: линейкой, карандашом, справочным материалом, калькулятором.

Для оценки личностных результатов представьте преподавателю портфолио.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Критерии оценки

Задание части А – 1балл за правильный ответ.

Задание части В – 2 балла за правильное решение;

-1 балл за негрубую вычислительную ошибку, приведшую к неправильному ответу.

-1 балл за правильные преобразование, правильный выбор формулы, но допущена вычислительная ошибка, приведшая к неправильному ответу

Шкала оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Баллы, соответствующие качественной оценке индивидуальных образовательных достижений
	Оценка	Вербальный аналог	
91 ÷ 100%	5	отлично	11-12
81 ÷ 90%	4	хорошо	10
70 ÷ 80%	3	удовлетворительно	8-9
менее 70%	2	неудовлетворительно	0-7

Часть А. Приведите решение. Выберите правильный ответ.				
А1	Два коллинеарных вектора называются равными, если	**А**	Они имеют одинаковые длины	
		Б	Сонаправлены и имеют одинаковые длины	
		В	Противоположно направлены и имеют одинаковые длины	
А2	Найдите область определения функции $y=\log_{0,1}(3x+18)$	**А**	$(6;+\infty)$	
		Б	$(-\infty;6)$	
		В	$(-6;+\infty)$	
А3	Вычислите $3\log_3\frac{1}{2}-\log_3\frac{9}{8}$	**А**	-2	
		Б	2	
		В	$3/2$	
А4	Переведите в градусы $\frac{7\pi}{4}$	**А**	315º	
		Б	351º	
		В	153º	
А5	Если любая точка плоскости является вектором, то как она называется?	**А**	Точечный вектор	
		Б	Нулевой вектор	
		В	Модульный вектор	
		Г	Равный вектор	
Часть В. Решите типовые задачи.				
В1	шите неравенство $3^x \geq 81$			
В2	Постройте график функции $Y=\log_3(x-2)$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{3x+1}=x-1$			
В4	Решите показательное уравнение $9^x+3^{x+1}-4=0$			

Преподаватель_____ М.В. Потрясилова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

предметно - цикловой комиссией

общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Иностранный язык

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Иностранный язык программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Васина Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Иностранный язык.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).

4. Программа промежуточной аттестации студентов.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Иностранный язык

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Иностранный язык основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цели иноязычного образования становятся более сложными по структуре, формулируются на ценностном, когнитивном и прагматическом уровнях и соответственно воплощается в личностных, метапредметных и предметных результатах. Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

На прагматическом уровне целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция - развитие коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

социокультурная/межкультурная компетенция - приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне среднего общего образования, формирование умения представлять свою страну, её культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция - развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;

метапредметная/учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения иностранного языка у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные результаты, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты** В результате изучения иностранного языка у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной	**Предметные результаты** освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Иностранный язык " должны обеспечивать: 1).владение основными видами речевой деятельности: говорение: вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника); создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи; излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;	выражением своего отношения без вербальных опор (объём монологического высказывания - 14-15 фраз); устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём -14-15 фраз); аудирование: воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования - до 2,5 минут); смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объёмтекста/текстов для чтения - до 600-800 слов); читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения - до 140 слов); создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания - до 180 слов); заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание

	ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания**: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (английском) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице, письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём - до 180 слов); владеть фонетическими навыками: различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 150 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста; владеть орфографическими навыками: правильно писать изученные слова; владеть пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь; пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера; распознавать в устной речи и письменном тексте 1500 лексических единиц (слов, фразовых глаголов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1400 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в английском языке нормы лексической сочетаемости; распознавать и употреблять в устной и письменной речи: родственные слова, образованные с использованием аффиксации: глаголы при помощи префиксов dis-, mis-, re-, over-, under- и суффиксов -ise/-

	потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей	

	устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** В результате изучения иностранного языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. У обучающегося будут сформированы следующие	

	базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений изучаемого иностранного языка; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (английского) языка; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (английского) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	

	осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных	

	универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, в том числе на иностранном (английском) языке, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты на иностранном (английском) языке в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (текст, таблица, схема, диаграмма и другие); оценивать достоверность информации, её соответствие морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и	

	взаимодействия на иностранном (английском) языке, аргументированно вести диалог и полилог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как часть регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	

	оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (английском) языке выполняемой коммуникативной задаче; вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Иностранный язык

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Иностранный язык состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля):

- устный опрос;
- тестирование;
- доклад с презентацией.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Доклад с презентацией выполняется: доклад в бумажном варианте сопровождается электронной презентацией. Защита доклада проводится в устной форме с показом презентации в рамках теоретических занятий.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Иностранный язык используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестирования:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3. Критерии оценки доклада с презентацией:

оценка «отлично» выставляется за доклад с презентацией, которые носят исследовательский характер, содержат грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании доклада и создании презентации приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненные во всех отношениях доклад с презентацией при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за доклад с презентацией, которые удовлетворяют всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, несвязанность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад с презентацией, которые не соответствуют принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержат анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовые доклад с презентацией или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-2	Устный опрос Тестирование Доклад с презентацией	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Say a few words about about yourself.
2. How many people are there in your family? Describe your family.
3. Say few words about your friends. Describe your friend.
4. How do you usually spend your free time?
5. What traits of character do you find most important?
6. Do you like your flat? Describe it.
7. Describe your ideal house.
8. What do you know about the history of Moscow?
9. What places of interest would you recommend a foreigner to see in Moscow?
10. What is your favourite place in Moscow?
11. Say a few words about the district you live in.
12. Tell a few words about English-speaking countries.
13. What do you know about Great Britain?
14. Tell about famous people from English speaking countries.
15. What is your favourite means of transport?
16. What are the advantages of travelling by plane?
17. How can you reserve a room at the hotel?
18. Say a few words about any hotel you stayed at?
19. Where do you usually spend your holiday?
20. How can you buy a new coat?
21. How can you buy a new pair of shoes?
22. Say a few words about your last visit to the doctor’
23. Which food is healthy?
24. What is the most popular mass media nowadays?

25. Tell about newspapers.
26. Tell about TV.
27. Why is the society so worried about the ecological situation?
28. What is meant by the ‘greenhouse effect’?
29. What parts does a CV consist of?
30. Are you a quick learner?
31. What would you like to learn?
32. Remember the last lesson you attended. What techniques and methods did the teacher use at the lesson?
33. Why do you think people go to colleges or universities?
34. What are the problems that capital cities facing already?
35. What maybe the consequences of the population growth?
36. What are the most important advantages of living in a big city?
37. Do you sometimes feel like getting away from hustle and bustle of city life?
38. When you see someone in unusual clothes do you laugh at them?
39. Are you an ambitious person?
40. How much does your outlook depend on the opinion of others?
41. Do you agree that every person has the right to dress and act how he or she wants to?
42. Are you keen on sport?
43. Does physical education at school help you to keep fit?
44. Do you do morning exercises?
45. What is more important for you to win or to participate?
46. Why do you listen to music?
47. How quickly do your likes in music change?
48. Can you draw a line between popular and classical music and show the difference between them?
49. Does playing musical instrument require skills or talent?
50. Could you dedicate several years of your life to studying?
51. What traits of character should a person possess to become a lawyer, a teacher?
52. Are the teachers different from people of other professions?

53. Do you think children should follow in the steps of their parents?
54. What does the word home mean for you?
55. What are the main types of houses in which people live in Great Britain?
56. What is your attitude to renovating old buildings and turning them into modern homes?
57. Can we learn anything about someone's character from their house?
58. How important is family life in today's world?
59. Why does the preceding generation always say that the next is not as they were?
60. Do you feel you are an adult?
61. How do your parents/friends influence your major choices in life concerning career, school, choosing a university?
62. What helps you choose a book for reading?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ

Тест 1

ГЛАГОЛЫ TO BE, TO HAVE

1 вариант

Заполните пропуски, употребив необходимые формы глаголов to be, to have

1. We … students.
Are
Is
have
2. … you a sister?
Am
have
are
3. … you a student or a pupil?
Have
Is
Has
4. What … is your name?
are
Is
have
5. She … no any aunts or uncles.
Are
Is
Have
6. I … sixteen years old.
Are
Is
Have
7. It … an interesting book.
has
Is
Have
8. My friends … in school now.
has
Are
Have
9. He … a worker.
Have
Are
is
10. What … you?
Are
Is
Have
11. Where … you from?
Are
Is
am
12. They … a lot of relatives.

Are
Is
am
13. How many sisters or brothers … you?
are
Is
have
14. We … students.
Are
Is
have
15. … you a sister?
Have
Are
is
16. … you a student or a pupil?
Have
Are
is
17. I … sixteen years old.
Are
Is
have
18. It … an interesting book.
Is
Have
has
19. My friends … in school now.
Are
Am
is
20. He … a worker.
Is
Have
Am

2 вариант

Заполните пропуски, употребив необходимые формы глаголов to be, to have

1. … she a schoolgirl?
Is
Are
have
2. Mike … some books but he … no exercise-books.
Am
Are
has
3. They … a lot of relatives.
Are
Is
have
4. She … no any aunts or uncles.
Has
Have
is
5. I … a sister and a brother.
have
am
has
6. Where … you from?
Are
Is
have
7. How old … you?
Are
Have
is
8. How many sisters or brothers … you?
Has
Have
is
9. … she a schoolgirl?
Are
Is
am
10. Mike … some books but he … no exercise-books.
Are
Have
Has
11. I … a sister and a brother.
a) have
b) has
c) is
12. How old …he?
a) Are
b) Is
c) have
13. What books … your friends?
a) is

b) have
c) are
14. What … your friend,s name?
a) Are
b) Am
c) is
15.What … you?
a) Have
b) Are
c) Is
16… your mother a lot a friends?
a) has
b) are
c) have
17.You … a student
a. is
b. have
c. are
18.My flat … comfortable .
a) Are
b) Is
c) has
19. I … two sisters
a) am
b) have
c) Has
20. I … my duties about the house.
a) Has
b) Have
c) Am

3 вариант

Заполните пропуски, употребив необходимые формы глаголов to be, to have

1. How old …he?
a. Has
b. is
c. am
2. What books … your friends?
a. is
b. have
c. are
3. They … not book-keepers.
a. are
has
b. have
4. … your brother a worker?
a. Is
b. am
c. are
5. How many books … your friend?
a. has
b. have
c. are
6. They … drivers.
a. is
b. has
c. are
7. This girl … rather clever.
a. is
b. have
c. am
8. What … the weather like today?
a. is
b. are
c. am
9. … he a lot of relatives?
a. is
b. have
c. has
10. … you a shop-assistant?
a. Am
b. have
c. are
11. He … not a doctor.
a. is
b. has have
c. have
12. She … eighteen.
a. Is
b. am
c. are
13. What … your mother?
a. have

b. are
c. is
14. My friend … no cat or dog.
a. is
b. have
c. are
15. What … your brother, s name?
a. is
b. have
c. has
16. … he a student?
a. are
b. is
c. have
17. How old … your grandfather?
a. is
b. have
c. has
18. I … some pencils.
a. is
b. have
c. are
19. They … twins.
a. are
b. is
c. am
20. We … some chalk
a. Has
b. have
c. are

4 вариант

Заполните пропуски, употребив необходимые формы глаголов to be, to have

1. What flowers … your friends?
a. has
b. have
c. are
2. He… not book-keeper.
a. is
b. have
c. are
3. … your brother a builder?
a. Has
b. have
c. are
4. How many books … your friend?
a. has
b. are
c. have
5. They …engineers.
a. has
b. have
c. are
6. She… nineteen years old.
a. is
b. have
c. has
7. What … they?
a. is
b. am
c. are
8. … they a lot of friends?
a. has
b. is
c. are
9. … he a shop-assistant?
a. is
b. am
c. are
10. What … your grandmother,s name?
a. is
b. are
c. have
11. She … not a teacher.
a. is
b. have
c. are
12. Who … youruncle?
a. am
b. is
c. are
13. My friend … no animals at home.
a. has

b. have
c. are
14. What … your aunt, s name?
a. are
b. is
c. has
15. … he a student?
a. is
b. am
c. are
16. How old … your grandfather?
a. is
b. has
c. are
17. I … some pencils.
a. is
b. have
c. are
18. They …good pupils.
a. are
b. has
c. have
19. She … a blonde with blue eyes.
a. Are
b. is
c. have
20. It … an interesting film
a. is
b. are
c. have

5 вариант

Заполните пропуски, употребив необходимые формы глаголов to be, to have

1. My aunt … an economist.
a. is
b. are
c. am
2. … they married?
a. is
b. has
c. are
3. He … a good dancer.
a. have
b. is
c. are
4. … they a lot of friends?
a. have
b. has
c. are
5. These houses .. new.
a. has
b. have
c. are
6. My friend … a good sportsmen.
a. are
b. have
c. is
7. His cousins … painters.
a. is
b. has
c. are
8. How many relatives … you?
a. is
b. have
c. has
9. What … your aunt, s name?
a. is
b. are
c. have
10. How old … they?
a. is
b. are
c. has
11. Our parents … not workers.
a. are
b. is
c. has
12. His name … Pete.
a. is
b. are
c. have
13. … they excellent students?
a. are

b. have
c. is
14. How old … your grandfather?
a. is
b. has
c. are
15. … he a shop-assistant?
a. is
b. are
c. have
16. They … not book-keepers.
a. are
b. is
c. have
17. … your brother a worker?
a. is
b. has
c. am
18. He … a lot of exercise-books.
a. is
b. has
c. are
19. What … your hobby?
a. is
b. am
c. are
20. She … only Russian books at home.
a. is
b. have
c. has

6 вариант

Заполните пропуски, употребив необходимые формы глаголов to be, to have

… you a cousin?
a. Has
b. have
c. are
2. They… diligent students.
a. have
b. are
c. Is
3. … you a house in the country?
a. have
b. Is
c. Has
4. She … no any chikdren.
a. Has
b. Is
c. Have
5. She… sixteen years old.
a. Am
b. Is
c. Have
6. They… an interesting people.
a. Are
b. Is
c. Have
7. What … is your father, s name?
a. Have
b. are
c. Is
8. My friends … a large flat
a. Have
b. has
c. Is
9. They … experienced workers.
a. Have
b. has
c. Is
10. What … she?
a. Are
b. has
c. Is
11. Where … this girl from?
a. Are
b. Is
c. am
12. They … no any relatives.
a. Are
b. Is
c. am

13. How many pens and pencils… you?
a. are
b. Is
c. have
14. We … no exercise-books.
a. Are
b. Is
c. have
15. What … your sister?
a. Have
b. Are
c. is
16. My friends … very sociable
a. Are
b. Am
c. is
17. … he a student or a pupil?
a. Have
b. Are
c. is
18. How old … your mother?
a. Are
b. Is
c. have
19. It … an interesting book.
a. Is
b. Have
c. has
20. Is he … a worker?
a. Is
b. Have
c. am

ТЕСТ 2

ПРИТЯЖАТЕЛЬНЫЕ МЕСТОИМЕНИЯ

1 вариант

Заполните пропуски притяжательными местоимениями.

1. Tom has a sister. … sister is a student.
a. Her
b. She
c. hers
2. I have a grand father. … grandfather is old.
a. I
b. My
c. mine
3. We have a house in the suburb. … house is warm and light.
a. We
b. Our
c. ours
4. You have a friend. Is … friend a doctor?
a. You
b. Your
c. yours
5. He speaks English. Is … English good?
a. His
b. He
c. its
6. This is a nice dog. … colour is unusual.
a. Its
b. It
c. his
7. They have a lot of friends. … friends are not students.
a. They
b. Their
c. Theirs
8. She is a teacher. … friends are teachers too.
a. She
b. Her
c. hers
9. I am a student. … name is Nick.
a. My
b. I
c. mine
10. My friend has many relatives. … place of living is Moscow.

2 вариант

Заполните пропуски притяжательными местоимениями.

1. Jack has a brother. … brother is an engineer.
1. He
2. his

2. We have a large flat. … flat is comfortable.
1. Our
2. We
3. ours

3. He has a son. …son is a driver.
1. He
2. his

4. This is a new word. What is … meaning?
1. It
2. its

5. Jane, put … exercise-book on my table.
1. yours
2. Your
3. you

6. What are … names, girls?
1. yours
2. your
3. you

7. This is our room and that is …
1. they
2. their
3. theirs

8. This is a nice dog. … colour is black.
1. It
2. its

9. … bag is under the table.
1. My
2. Mine
3. I

10. My father is a teacher. … name is Oleg.
1. He
2. his

3 вариант

Заполните пропуски притяжательными местоимениями.

1. Peter and Nick are engineers. … friends are engineers too.
1. Their
2. They
3. theirs

2. We are doctors. … friends are doctors too.
1. Our
2. We
3. ours

3. This is her book. … is very interesting.
1. It
2. its
3. he

4. They live in the room. … is rather small.
1. It
2. its
3. he

5. That book is not …
1. My
2. Mine
3. I

6. This is my bag and that is
1. he
2. his
3. him

7. This is my copy-book and that is …
1. she
2. her
3. hers

8. That is your house but this is
1. We
2. our
3. ours

9. This new book is not …
1. He
2. his

10. This is a new house. … rather comfortable.
1. It
2. its

ТЕСТ 3

ЛИЧНЫЕ МЕСТОИМЕНИЯ

1 вариант

Замените выделенные слова личными местоимениями.

1. Jane and Ann are students.
2. The bag is near the door.
3. Is this girl here.
4. The pencils are blue.
5. The girl is not here.
6. Put the bag on the desk.
7. The chair is near the table.
8. My friends like to go to the cinema.
9. Who is your brother?
10. My father always gets up early.

2 вариант

Замените выделенные слова личными местоимениями.

1. I often see a lot of cars in the street.
2. My aunt has a very comfortable house.
3. Last year our relatives went to the South.
4. Ann and Kate usually go to school together.
5. Mother asked Mary to wash the dishes.
6. Jane took three books from the library.
7. My friend writes a letter to his sister.
8. Mary works in a shop.
9. Our friends are clever and nice.
10. His job is interesting.

3 вариант

Замените выделенные слова личными местоимениями.

1. Jack and Nick often go to the cinema.
2. My friend, s cousin has a very nice dog.
3. These buildings are old
4. My grandmother lives in the country.
5. My parents work at the same place.
6. Your exercise-book isn’t on the table.
7. The children are in the garden.
8. This cinema is the largest in the city.
9. My father is an experienced worker.
10. Her sister, s friends always help her.

ТЕСТ 4

СТЕПЕНИ СРАВНЕНИЯ ПРИЛАГАТЕЛЬНЫХ

1 вариант

Раскройте скобки, употребив прилагательное в нужной степени сравнения

1. February is (short) month of the year.
2. My brother is (old) me.
3. This dress is (beautiful) of all ones.
4. Who is (old) in your family?
5. Their flat is (big) than ours.
6. Summer is (hot) season in the year.
7. Alice is (high) than Ann.
8. This car is (expensive) than that one.
9. His bag is (heavy).
10. The weather in May is (warm) than in April.

2 вариант

Раскройте скобки, употребив прилагательное в нужной степени сравнения

1. This question is (difficult).
2. The first question is (easy) than the second one.
3. This is (high) house here.
4. The weather in November is (cold) than in September.
5. My sister is (young) than I am.
6. Our house is (good) than my friend, s one.
7. This boy is (clever) than that boy.
8. July is (hot) month of the year.
9. This ice-cream is (tasty) of three ones.
10. This house is (high) in the city.

3 вариант

Раскройте скобки, употребив прилагательное в нужной степени сравнения

1. June 22nd is (long) in the year.
2. My dog is (good) than yours.
3. My mother is (young) than my father.
4. This toy is (beautiful) of all toys.
5. This pencil is (long) that that one.
6. She is (beautiful) girl in the class.
7. Steel is (strong) than wood.
8. This book is (interesting) of all.
9. What is (short) month of the year?
10. It is (sunny) today than it was yesterday.

4 вариант

Раскройте скобки, употребив прилагательное в нужной степени сравнения

1. It is (warm) today than it was yesterday.
2. Health is (good) than wealth.
3. It was (bad) mistake I ve ever made.
4. What is (short) way to the cinema?
5. Steel is (strong) than than wood.
6. He had (little) interest in that profession than she had.
7. This is (beautiful) and (wonderful) film I have ever seen.
8. The Red sea is (warm) sea on the planet.
9. It will be (hot) tomorrow than it is today.
10. What is (high) building in the city?

5 вариант

Раскройте скобки, употребив прилагательное в нужной степени сравнения

1. It is (sunny) today than it was yesterday.
2. This task is (easy) of all.
3. My friend has (much) money than I have.
4. It was (interesting) show I have ever seen.
5. What is (clever) student in this group?
6. Tom is (tall) boy in the class.
7. This sentence is (difficult) than the first one.
8. Robert and Paul are (noisy) boys that I know.
9. London is one (big) cities in the world.
10. I think I am (bad) dancer in the world.

6 вариант

Раскройте скобки, употребив прилагательное в нужной степени сравнения

1. It is (sunny) today than it was yesterday.
2. What is (diligent) student in this group?
3. Tokio is (much) than London.
4. He is (intelegent) than his sister.
5. These are (bad) living conditions I have ever lived.
6. Winter in London is (foggy) than in Paris.
7. This mountain is (high) in Europe.
8. Her dog is (good) than yours.
9. What (nice) present is there than a box of chocolates?
10. Boys are always (noisy) than girls.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ ПО ТЕМЕ

ТЕСТ 1
ПРЕДЛОГИ МЕСТА И НАПРАВЛЕНИЯ
1 вариант
Заполните пропуски

1. There is a TVset … the window … the living-room.
2. In autumn we usually help our grandparents to gather harvest.
3. There is a bus … the street.
4. On Saturdays and Sundays they have days off.
5. There is a picture … the wall.
6. Children go … school …foot.
7. His mother was born … the first of March.
8. There were a lot of flowers … the floor.
9. He put copy-books … his school-bag.

2 вариант
Заполните пропуски

1. There are a lot of pieces of paper … the floor.
2. … winter we often skate and ski.
3. Our family consists … four members.
4. The bathroom is … the bedroom.
5. They go to school … bus.
6. Our flat is … the second floor.
7. Her parents come home from their work … five o'clock.
8. … Mondays and Thursdays they play basketball.
9. Women s day is … the eighth of March.

3 вариант
Заполните пропуски

1. We usually have dinner … seven o'clock.
2. There are a lot … children In the street.
3. … weekdays they have much work to do.
4. The bridge is … the river.
5. The teacher asked her children to translate the text … English … Russian.
6. We could see a lot of stars … our heads …night.
7. … the wall you can see a nice sideboard.
8. There is a big grocery … the ground floor.
9. Every day he goes … car to his work.

4 вариант
Заполните пропуски

1. The table is … the middle of the living-room.
2. He likes to sit … the window.
3. … the lesson all pupils did a lot of exercises.
4. He was born … summer.
5. … Saturdays they usually visit their relatives.
6. Yesterday the sun shone brightly … the sky.
7. Her friends always have dinner at one o'clock … the afternoon.
8. … of our house there is a children s playground.
9. He usually works … eight … five o'clock.

5 вариант

Заполните пропуски

Заполните пропуски

1. There is a lovely carpet … the floor.
2. We have breakfast … eight o'clock … the morning.
3. A telephone is … a special table.
4. He works … a hospital.
5. There are two pictures … the piano.
6. … work they visit theis friends.
7. They were sitting … the table.
8. He lives with his parents.
9. The pupils are … the lesson.

6 вариант

Заполните пропуски

1. We like to talk … music.
2. There is some chalk … the box.
3. There is chair … the desk.
4. They have lunch … eleven and twelve o'clock.
5. There was a telephone … of her.
6. I live … Vinokurova street.
7. He always bring flowers … her.
8. My parents usually have holidays … summer.
9. We have Victory Day … the ninth of May.

ТЕСТ 2

PRESENT SIMPLE TENSE

1 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1. He (to like) to read newspapers?
2. What time her children (to get up) at seven o'clock.
3. They (not work) very well.
4. You (to work) at the hospital?
5. These men (not to work) in the shop.
6. It (to take) me half an hour to have dinner.
7. His sister (to work) in the hospital.
8. My father (to listen) to the radio every morning.
9. She (to do) her homework regularly.
10. Pete (not to like) to go to the cinema.
11. Mike often (to go) to the library.
12. When you usually (get up)?
13. His working day (to begin) at seven o'clock

2 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1. Where you (to work)?
2. Her sister (to like) to go to the country.
3. My sister always (to take care) of our cat.
4. They (not to visit) their grandparents.
5. Ann (to help) her mother at home?
6. She (to write) letters in the afternoon.
7. They (to study) foreign languages?
8. They (not know) French.
9. My brother (to go to bed) at 9 o'clock.
10. Your friends (to read) a lot of books?
11. She (not to know) English at all.
12. What you usually (to have) for breakfast?
13. After supper I or my sister (to wash) dishes.

3 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1. He (to speak) German?
2. How often you (to go) to the cinema?
3. His father (not to work) at a factory.
4. My sister (to go) to school with her girl-friend.
5. Where your mother (to work)?
6. She (to study) at school from 9 till 3 o'clock in the afternoon.
7. Your grandmother (to like) to watch films?
8. Who (to drive) him to school?
9. My sisters (to clean) their room every Saturday.
10. They often (to sing) at concerts?
11. I usually (to go) to work at half past seven.
12. How you usually (to spend) your holidays?
13. He (to have) supper with his parents.

4 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1. My brother (to work) at the plant.
2. Our students (to learn) English.
3. What time you usually (to get up)?
4. They (to work) very well?
5. They (not to go) to the cinema on Fridays.
6. Sometimes my friends (to give) me interesting books about animals.
7. They (not know) French.
8. My friends (to read) a lot of books.
9. She (not to listen) to it in the afternoon.
10. He always (get up) early?
11. My friend s father (to work) at a car factory.
12. How many lectures you (to have) on Mondays?
13. I (to live) rather far from the college.

5 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1. We (to live) far from Moscow.
2. You (to get up) early?
3. Where they usually (to go) on weekend.
4. It (to take) him an hour to finish his work.
5. Every week his parents (to work) from eight to five o'clock.
6. They (not to get) very early.
7. My friend (not visit) their grandparents.
8. She often (to read) books on weekdays.
9. How often Kate (help) her mother at home?
10. My father (not read) newspapers every morning.
11. Where your friends (to study)?
12. She (not to like) to read something before going to bed.
13. My alarm-clock usually (to wake) me up.

6 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1. These men (to work) at our plant.
2. It (to take) you half an hour to have dinner?
3. His sister (not to go) at school.
4. She (to come home) at three o'clock in the afternoon.
5. My brother always (to take care) of our pets.
6. You (to study) foreign languages?
7. He (not know) German.
8. My friends (to leave) their house at eight o'clock in the morning.
9. What time your mother usually (to get up)?
10. I usually (not to cook) dinner myself.
11. What films he (to prefer)?
12. When you (to leave) your house every day?
13. He (to prefer) old comedies and serials or films about travelling**.**

ТЕСТ 3

SOME, ANY, NO И ИХ ПРОИЗВОДНЫЕ

Заполните пропуски

1 вариант

1**.** He didn't want to do … yesterday.
2. … wants to have a lot of friends.
3. Is there … interesting books at this exhibition?
4. You must ask … to help you in this work.
5. If I have … free time, I shall go to the cinema.
6. Did … see this film yesterday?
7. There is … in the next room. I don't know him.
8. I met him … before.
9. Give me … to read.
10. There is … in the bag.

2 вариант

Заполните пропуски

1. There are … chairs around the table.
2. There is … sugar in the tea, put some more.
3. … left things on the bench.
4. … took my pen.
5. … knows where he is now.
6. Did you hear …?
7. There is … in the room. Let s wait.
8. Have you … paper?
9. Do you know … here?
10. … can help you with this task.

3 вариант

Заполните пропуски

1. Close your eyes. I have … for you.
2. Is … who can help you?
3. I come home so tired and I can do ….
4. Don't tell … about it.
5. … is in the next room. I hear voices.
6. Is there … here who knows English?
7. He doesn't know … about her
8. The question is so difficult that … can answer it.
9. Is there … pictures on the wall?
10. Do you see … important in this work?

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ

ТЕСТ 1

Количественные наречия MUCH, MANY, местоимения LITTLE, FEW и местоименные выражения A LITTLE, A FEW

1 вариант

Вставьте необходимые количественные наречия, местоимения или местоименные выражения

1. There are only …people in the street as the weather was rather cold.
2. He hasn, t … English books at home and he goes to the friends when he needs them.
3. My friend has … books in building.
4. I meet with my friends when I have … free time.
5. She asked me … questions about my family.
6. My brother takes … interest in reading newspapers.
7. I felt … tired after my working in the garden.
8. Have you … English books at home?
9. There are … rooms in this flat
10. I can t drink this tea. There is too … sugar in it.

2 вариант

Вставьте необходимые количественные наречия, местоимения или местоименные выражения

1. There are … books in the bag. It is rather easy.
2. Give me … cheese, please.
3. How … English words do you know?
4. Does he read …? It s a pity but he reads too ….
5. Hurry up! We have … time to waste.
6. There is … snow in the street. It s spring.
7. Open the window! There is so … air in the room.
8. Do you speak English …?
9. I have something to say. May I have … words with you?
10. There are … benches before the house.

3 вариант

Вставьте необходимые количественные наречия, местоимения или местоименные выражения

1. Please, try to make … noise.
2. We have very … books. You may take … of them.
3. There is … furniture in that room, only a table, a bed and a wardrobe.
4. There are … cars in our street.
5. He has very … friends at school.
6. We have … time before the train comes in.
7. I don’t like … coffee.
8. They work too ….
9. There is so … snow on the roof. It, s rather dangerous.
10. Help me … with my heavy bag.

ТЕСТ 2
PRESENT SIMPLE AND PRESENT CONTINUOUS TENSE

1 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1) Now my friend (to write) a letter to his sister.
2) He always (do) his lessons in the evening?
3) She (use) your textbook now?
4) Her mother (not like) sweets.
5) What he (do) right now?
6) I (not read) any books right now.
7) What films he (like) to watch?
8) She usually (clean) the house on Saturdays.
9) Now he (play) tennis with a friend.
10) Your friends (travel) across the world at this moment?
11) At the moment we (to discuss) this problem.
12) He (not to go) in for sports.

2 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1) What news you (watch) now?
2) Every day they (clean) the room.
3) At the moment you (do) an English exercise.
4) He often (help) me.
5) Now he (not listen) to music.
6) My grandmother (not like) big cities.
7) It (snow) now?
8) She usually (not spend) a lot of time at the library.
9) When you usually (spend) your friends?
10) My friends (not like) rock music.
11) Your parents visit museums and theatres regularly?
12) My sister really (to make) me angry.

3 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1) He usually (not have) tea with milk.
2) What he (do) at the moment?
3) She (not speak) with her friends.
4) It often (snow) here?
5) Now he (help) pupils to translate this text.
6) What language they (speak)?
7) At the moment they (not watch) TV.
8) Your brother (take part) in competitions now?
9) You (live) far from your work?
10) He (speak) with our new pupil at the moment.
11 The shop (to open) at nine o'clock in the morning.
12 Where you usually (to buy) books?

4 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1) He always (help) his friends.
2) Your father (go) by bus to his school?
3) Your mother meet new friends at the moment?
4) He (not work) at the factory.
5) Where he (like) to live?
6) Your brother (play) football now?
7) What your sister (do) right now?
8) Now they (not watch) this new film.
9) They (not to learn) foreign languages
10) On Mondays we (to have) six lessons.
11) What they (to do) at the moment?
12) Now she (to prepare) for her exam.

5 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1) What game they (play) at the moment?
2) She (write) a letter to her mother twice a week.
3) Children (play) now?
4) The boys (play) in the yard right now.
5) Every year they (have) exam in English.
6) I (not get up) early.
7) What he (read) now?
8) He usually (drink) coffee in the morning?
9) Your brother (like) to read newspapers?
10) What you (do) now?
11) Now my friends (to play) volleyball.
12) What music you (to prefer)?

6 вариант

Раскрыть скобки, употребив глагол в нужной видовременной форме

1) She (speak) with her friends now?
2) My friend (not live) near his school.
3) I (not do) exercise right now.
4) Your friend (go) to the country every month?
5) Who (drive) car at the moment?
6) Every year they (go) to the South.
7) Where your friend (live)?
8) Now he (take) a shower.
9) Children (play) games right now.
10) Now they (not write) his report.
11) What they (to do) at the present?
12) He (speak) good English.

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ

ТЕСТ 1
Past Simple and Present Perfect
1 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Last time viewers (to phone) the TV studio and ask questions while the program is on.
2. Last summer he (to live) in the country.
3. Last week our channel (to offer) different projects.
4. Many people already (to subscribe) to our newspaper.
5. My uncle just (to come) to our house.
6. A lot of changes (to take place) in Russian TV lately.
7. We (not to show) the life of popular singers, shows last month.
8. Yesterday it (to be) rather hot.
9. Last year we (not to offer) different films: comedies, thrillers, historical films, serials.
10. They (to go) to the country last summer?
11. You ever (to be) to Spain?
12. Her brother (to be) to the USA for three years.
13. When you (is it) your relatives last time? – I (not to see) them since June.
14. She (to be) in England for six months.
15. TV already (to do) much for education.

2 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Our newspaper (give) more detailed reviews of political life, culture and sports.
2. You already (to watch) this film?
3. It (to snow) last week heavily.
4. Yesterday my sister (not to take care) of our pets.
5. You (to see) your friends three days ago?
6. Our channel (not offer) popular-science films which can be interesting for people of different age yet.
7. When you (to get) this information?
8. She (not to answer) our teacher's questions.
9. You be to the theatre lately?
10. Two days ago she (to go) to bed at ten o'clock.
11. Local news most deeply (to affect) the reader.
12. My friend (not sell) his old car yet.
13. Where he (to travel) for a year?
14. I (to know) them since childhood.
15. She (to wait) for the bus for ten minutes.

3 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Two days ago they (to go) to the cinema?
2. Our newspaper just (to publish) interviews with famous and respected people of our town.
3. Many students (to be) late for their lessons yesterday.
4. Many new programs (to appear) for example TV games, political interviews.
5. What time he (to go) home yesterday?
6. Last time journalists and announcerso (not to speak) freely and behave independently.
7. The variety of programmes (to make) our channel popular with people of different walks of life.
8. We (not to learn) about weather in Russia and other countries yet.

9. There already (to appear) night television.
10. You just (to clean) the room? – Yes, I (to do) it an hour ago.
11. Your grandmother already (to subscribe) to our newspaper?
12. They (to work) hard last week.
13. She (not to meet) her friends last week.
14. I (to know) him since my childhood.
15. What is the most beautiful country you ever (to visit)?

4 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. This channel already (to give) you a chance to witness the most important and interesting event?
2. We (to help) people of different ages to rest.
3. The mail just (to come).
4. Some new channels (to began) broadcasting.
5. We (to be)deeply interested in these films.
6. Your channel (to offer) a lot of entertainment lately?
7. Your sister ever (to go in for) winter sports?
8. He (to give up) smoking recently?
9. I (not to see) you for ages.
10. He (to use) the internet to search for and retrieve information last time.
11. Yesterday she (take) three notebooks to school.
12. What films he (to prefer) last year?
13. Yesterday she (not to listen to) news at breakfast.
14. We (to know) him for two years.
15. What you (to do) two days ago?

5 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. You ever (to use) Internet for recreational purposes.
2. Last Friday there (to be) a fire.
3. She (to learn) foreign languages lately?
4. They (to share) information and make commercial and business transactions.
5. The boys (to be) at a big camp near a river.
6. They (to leave) for Moscow two days ago.
7. Three days ago my father (to work) from nine to five.
8. Popular serials (to gather) a lot of viewers before the screen.
9. She (not to write) a letter to him yet.
10. Yesterday we (not to be) at the cinema.
11. He (to know) a lot of people in Moscowa
12. What he just (to read)?
13. They (not to buy) their flat last year.
14. What subjects he (to learn) last year?
15. Who (to help) them last week?

6 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. She (not to finished) her breakfast yet.
2. Yesterday the weather (to be) bad.

3. You ever (to see) these pictures?
4. Last month our pupils (to communicate) through electronic mail
5. The pupils of our class (to be) rather friendly.
6. Nick (not to be)late for the Russian lesson yesterday.
7. Last week they (to go) to the library?
8. This channel already (to enlarge) people, s outlook, first of all young people.
9. They (not to go) to the cinema on Friday.
10. Where last week you (to be)?
11. Her friends just (to finished) school.
12. He (to study) English for three years.
13. My sister already (to go) to her work.
14. We (to know) him for two years.
15. Last time I (to see) Jack on Tuesday.

ТЕСТ 2
PPRESENT SIMPLE, PAST SIMPLE, PRESENT CONTINUOUS AND PRESENT PERFECT TENSES

1 вариант
Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Last time I (see) him three days ago.
2. Who (drive) the car when you went to the country?
3. He (listen) to modern music every day?
4. The concert (not begin) at seven o'clock.
5. He already (work) at the factory.
6. Now he (work) in the garden.
7. I never (be) to Sverdlovsk.
8. I just (be) in this shop. I (buy) a lot of things.
9. How long you (work) for Jones and Company? I (work) for them six months.
10. She ever (visit) Spain?
11. You (drink) milk? – No, I (not drink) milk for two months.
12. Now they (not watch) TV.
13. Yesterday they (to work) very hard?
14. Some serials (to continue) for several years.
15. Many viewers (to like) to watch serials.

2 вариант
Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Nobody (live) in this house.
2. Last time I (to be) abroad in 2000.
3. What you (do) here? I (wait) for Mike. We (go) to the library together.
4. They (play) basketball two times a week.
5. My father (leave) house at seven o'clock in the morning.
6. My friend (live) with his grandparents now.
7. How often she (watch) TV?
8. Who (discover) America?
9. He already (buy) this book when you met?
10. Where you (go) in the evening.
11. They (not to do) shopping on Mondays.
12. What they just (get)?
13. Her friends (not to help) her yesterday.
14. They (to interview) some famous public figures.
15. You (to like) to watch political programmes.

3 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Now he (work) at the factory?
2. Last winter they (travel) across our country
3. She speak … since the beginning of the lesson.
4. He (leave) for London yesterday?
5. In 2002 John (not go) to Moscow.
6. Does he want to leave his work?
7. He (not play) volleyball.
8. Where he (like) to rest?
9. Now they (not speak) English.
10. He already (help) his parents.
11. Now they (to listen) to the news.
12. My friend (not to get) ready for his practical classes two days ago.
13. I (not to see) this film for ages.
14. He (to speak) French from the beginning of the lesson.
15. TV (to give) you a lot of opportunities.

4 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Now he help pupils to translate the text.
2. In his youth he (to be) very communicative.
3. She (wait) for him for fifteen minutes.
4. Last week they go to the theatre.
5. Last summer we (move) across the country from the north to the south.
6. You already (watch) this program?
7. She (come) from England.
8. It (rain) at the moment?
9. He (not find) anything interesting in such a distant place.
10. They (not to go) for a walk yet.
11. He Just (to watch) this old comedy.
12. You usually (go to bed) at about eleven o'clock yesterday?
13. Last year he (not to study) English.
14. David is a good friend of mine. I (to know) him since my childhood.
15. Whom she (to invite) for dinner?

5 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Where, s your sister? She (take) a bath.
2. Last summer he (work) quite well.
3. The ball (to be) under the bed.
4. Now they (speak) English.
5. Last month they (buy) a car.
6. Mary just (buy) a new dress. I like it very much.
7. Where (work) this man?
8. Mike usually (play) football, but today he (play) basketball.
9. My sister often (play) the piano.
10. Your father (like) hiking?
11. Who (help) your sister yesterday?
12. Your brother (get) up early?
13. The pupil (not to make) a lot of mistakes in his dictation.
14. Why he (to like) to go for a walk in this park?
15. It (to take) me twenty minutes to do this exercise.

6 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Last week they (get) a very comfortable flat.
2. What your friends (do) yesterday?
3. Last night they (stay) at home and (watch) TV.
4. At the moment he (do) an exercise.
5. Their family (consist of) four members.
6. He (see) a few pictures in her flat.
7. Yesterday I (come) home very tired.
8. She usually (not watch) TV in the evening, but today she (watch) a film.
9. Hurry. The bus already (come).
10. He (not like) school when he (to be) young.
11. People (not subscribe) to our newspaper yet.
12. We just (see) things that take place thousand of kilometres from our home.
13. Now he (to play) tennis with his cousin.
14. What time your alarm-clock usually (to wake) you up?
15. He already (to visit) his aunt?

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ
ТЕСТ 1
РАЗДЕЛИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1 вариант

Составьте разделительные вопросы

1. Liz read the story, …she.
2. You lived in the country in summer, … you?
3. You haven't been to Moscow, … you?
4. We are not in the garden, …
5. Nelly is not present today, …
6. The teacher can speak French, …
7. Mother was pleased with your work, …
8. He must not speak so freely.
9. Many new programs appeared for example musical clips.
10. You took the same book yesterday, …
11. It often rains here in autumn, …

2 вариант

Составьте разделительные вопросы

1. You like chicken and chips, … you.
2. Children must not run on the road, …
3. You are fifteen, …
4. You were absent yesterday, …
5. Ann isn't a diligent pupil, …
6. In fine weather we also like to be out of town.
7. Zina is a good nurse, …
8. We are in the classroom, …
9. Your family likes to watch TV in the evening, …
10. The kitchen was the smallest room, …
11. They decided to go through the fields, …

3 вариант

Составьте разделительные вопросы

1. You are looking for something, … you?
2. It is not hot here, …
3. It was cold yesterday, …
4. You were not at the cinema two days ago, …
5. His mother was busy last week, …
6. You can skate and ski, …
7. The children could help their parents, …
8. His little sister cannot speak, …
9. John must help his parents, …
10. This old woman looks after that child, …
11. It showed two days ago, …
12. It is ten o'clock, …

ТЕСТ 2

АРТИКЛИ

1 вариант

Вставьте определенный или неопределенный артикль, если он необходим

1. What … good boy.
2. This is … most interesting
3. She lives on … second floor.
4. Who invented … radio?
5. Mike is … driver.
6. Who is … strongest boy in the class.
7. … Red sea is … warmest sea in …world.
8. Can you show me …way to the station?
9. This is …village I was born.
10. …Volga is a very important water-way.
11. Ann has bought … cheese.
12. There is … park in front of … palace.
13. I don't like … book you gave me yesterday.
14. London stands on … Thames.
15. … Art is necessary for people as … food.
16. … sky was covered by clouds.
17. The child has brought a flower.
18. There was a high tower in the town.
19. Pete has a good dog.
20. This is …

2 вариант

Вставьте определенный или неопределенный артикль, если он необходим

1. Yesterday … sun was shining brightly.
2. What … difficult work.
3. There was … fountain in front of the school.
4. Tom s favoutite subject is … History.
5. This is … shortest way to the theatre.
6. Elbrus is … highest mountain in …Caucasus.
7. We like to listen to … music.
8. It was … good dinner.
9. Our sportsmen are … best in the world.
10. She came from …West.
11. …Butter is made of milk.
12. On … Saturday we usually work in the school garden.
13. We have … bread and … butter for breakfast.
14. I m going to spend my summer holidays on … Baltic Sea.
15. Here is …newspaper I have bought.
16. The ground was covered with white show.
17. There is … forest near our village.
18. This scientist has published …interesting book.
19. I am …
20. Pete is going to enter … Moscow university.

3 вариант

Вставьте определенный или неопределенный артикль, если он необходим

1. I like …coffee for breakfast.
2. … Black Sea is a deep sea.
3. When do you have …breakfast?
4. Will you give me …water?
5. At last I found … book I had lost.
6. Do you know … man who is talking to our teacher?
7. Lets do your homework in … literature together.
8. I see …
9. …etter written by you yesterday is still on the table.
10. We reached … little village.
11. … sun has set; …moon has appeared in the sky.
12. … village where my grandparents live is situated on the bank of the Baikal
13. I have a …
14. It takes us an hour to go by bus or by tram.
15. Will you give me … water?
16. …Meat and fish are necessary for people.
17. There is … garden in front of the house.
18. Pete has …good collection of stones.
19. I have … alarm clock on … table.
20. … idea came to me.

ТЕСТ 3
ВРЕМЕНА PPRESENT SIMPLE, PAST SIMPLE, FUTURE SIMPLE, PRESENT CONTINUOUS AND PRESENT PERFECT TENSES

1 вариант
Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. He usually drinks coffee, but today he drinks tea.
2. Last Sunday we (go) to the Botanic Garden.
3. They attract the attention of people as they depict everyday life.
4. Next year People communicate discussion groups, chat channels.
5. At the moment he (do) an exercise.
6. In a week we buy this dress.
7. Tomorrow we (go) to a concert.
8. You go to the museum?
9. Next week he (go) to Scotland.
10. Tomorrow they (not attend) their lectures.
11. I never (be) to Sverdlovsk. I think I go their next year.
12. Next week we (read) this book.
13. When she (get up) tomorrow morning?
14. Now he (not write) a letter.
15. Our newspaper (not publish) interviews with famous and respected people of our town yet.
16. The weather often (to change) and (bring) heat or cold.

2 вариант
Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. I always (buy) lottery tickets, but I never (win) anything.
2. What game they (play) at the moment?
3. Have you seen my car keys anywhere? – No, I (look) for them but I (not see) them.
4. In a week we buy this dress.
5. You (hear) the wind? It (blow) very strongly.
6. Next week Kate (go) to the cinema.
7. What he just (buy)?
8. Many new programs appeared for example musical clips.
9. You (work) at this plant.
10. I leave the house at ten minutes past eight.
11. You do morning exercises every day?
12. You (see) them tomorrow.
13. When you (print) your article?
14. In 2002 John (go) to Moscow.
15. Now he (do) his homework.
16. There (to be) no clouds in the sky, which (to be) blue and beautiful.

3 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. She always (borrow) from me and never (remember) to pay me back.
2. Tom can t read the newspaper now because his mother (read) it.
3. What films you (watch) last week?
4. It is ten o'clock. We (have) lunch.
5. He had a car but (not use) it very often.
6. Where you (go) next weekend?
7. Next week we (read) this book.
8. He want to pass his examinations successfully.
9. Brush his teeth?
10. Last night they (stay) at home and (watch) TV.
11. He (see) a few pictures in her flat.
12. He already (buy) this book when we met.
13. The weather (not to be) warm tomorrow.
14. He (live) alone next week.
15. You (eat fruit) every day?
16. Spring (to bring) sunshine and warm winds.

4 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. Our channel offer popular-science films which can be interesting for people of different age.
2. What time you (have) dinner yesterday?
3. They (not buy) these books yet.
4. Tomorrow he (stay) at school till three o'clock.
5. I (not go) to school tomorrow as I have an awful headache.
6. Many people already subscribe to our newspaper.
7. Now he (drive) a car.
8. At the moment my sister (help) our mother about the house.
9. What mark you (get) in your exam?
10. He goes to the library
11. Take a shower?
12. Who (visit) your grandparents next month?
13. It (rain) tomorrow.
14. Last week they go to the theatre.
15. At the moment they (answer) the questions.
16. When autumn (to come), the days (to become) shorter and colder.

5 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. They (to make) commercial transaction now.
2. They (have) supper early yesterday?
3. Many pupils (to be) late for their lessons yesterday.
4. In fine weather we also like to be out of town.
5. She wait for him for fifteen minutes.
6. Next year we (learn) German language.
7. In his youth he (to be) very
8. Last month they (buy) a car.
9. He already (help) his parents.
10. Now they (speak) English.
11. She come to see us in two days?
12. He never (miss) his lessons.
13. When we (to like) walks, outdoor games and sports in the fresh air?
14. We (not to spend) next weekend in the country.
15. Where they (live)?
16. He (not arrive) yet.

6 вариант

Раскрыть скобки, употребив глаголы в нужной видовременной форме

1. How often she (visit) her aunt and uncle?
2. How long he (play) football?
3. I (meet) my friends and we discuss our plans together.
4. My friend usually (get) to the country by bus.
5. (Influence) our life.
6. Have you ever (see) such a nice place?
7. Last year he (not work) at a plant.
8. Our newspapers (give) sports (contain) current news, detailed articles about events.
9. My father (return) soon.
10. There (not to be) night television.
11. When we (meet) at the railway station?
12. It often (snow) last winter?
13. She speak … since the beginning of the lesson.
14. He come home at about seven o'clock in the evening?
15. We (watch) an interesting film in two hours.
16. Who you (meet) at the railway station?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

ДОКЛАД С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ

Доклад с презентацией по выбранной теме должен представлять собой развернутое, связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показать умение студента применять лексический и грамматический материал в конкретных случаях. Студенты должны уметь делать сообщения, содержащие наболее важную информацию по изучаемой теме, кратко передавать содержание полученной информации, рассказывать о себе, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки, рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы. При оценке устных сообщений учитываются: полнота и правильность ответа, степень осознанности понимания изучаемого, языковое оформление ответа.

В процессе работы над презентацией студентам необходимо спланировать информационный поиск. Рекомендуется воспользоваться Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности изучить техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности, актуальную нормативно-правовую документацию по специальности, а также самостоятельно подобрать литературу и другие источники, в том числе Интернет-ресурсы.

После изучения источников и отбора материала по выбранной теме информацию необходимо систематизировать. В презентацию по заданию преподавателя студенты включают тематические материалы и представляют их на защиту.

Темы для устных докладов с презентацией:

1. Ecoregions in Russia.
2. Traditional dwellings around the world.
3. Mass media in our life.
4. Travelling across English-speaking countries
5. Wave motion.
6. Me family.
7. My working day.
8. Technology and communication.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Иностранный язык

Промежуточная аттестация по учебному предмету Иностранный язык проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующее оценочное средство – итоговая контрольная работа.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Иностранный язык используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Условия проведения экзамена

Дифференцированный зачет по учебному предмету Иностранный язык проводится в учебной аудитории в письменной форме. Студенты выполняют итоговую контрольную работу по изученным темам. Преподаватель может задать студенту дополнительные вопросы. Во время экзамена студенты могут пользоваться справочной литературой.

Источники

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Бутенко Е.Ю. Английский язык для IT спец IT-English:учебное пособие для СПО/ Е.Ю. Бутенко, 2023.-119с.- (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1 ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1 вариант

е) **Раскрыть скобки, поставив глаголы в Настоящем, Прошедшем или будущем Простых временах.**

- The river never (freeze).
- Tomorrow he (help) his parents.
- Next week we (not go) to the cinema.
- Two days ago he (not go) to the country.
- What lessons you (have) tomorrow?
- Serial (gather) millions of viewers last month
- Why many viewers (like) to watch serials?
- Where they (go) this summer?
- The weather (to be) always windy here.

ж) **Вставить предлоги места, движения или времени.**

- There is a lot of snow … the ground … winter.
- We like to read book … the evening.
- I have many duties … the house.
- TV plays a very important role … our life.
- Do you like to go … the forest?
- In autumn leaves fall … trees.
- … the end of March the weather becomes warmer.
- He goes home … one o'clock in the evening.
- Who spoke … you?
- The car was … of bus.

з) **Перевести слова, подчеркнуть суффиксы или приставки.**

- Success – successful
- Construct – reconstruct
- Help –helpless
- Understand – misunderstand
- Celebrate – celebration
- Usual – usually
- Electric – electricity
- Direct – directly
- Wood – wooden
- Ill – illness
- Express - expressive
- Place - displace
- Extend- extendible

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2 вариант

I. **Раскрыть скобки, поставив глаголы в Настоящем, Прошедшем или будущем Простых временах.**

1. It (not rain) tomorrow.
2. Yesterday I (see) a very popular feature film.
3. TV (help) young people to improve knowledge.
4. Where you (spend) your holiday last year?
5. You (listen) to music tomorrow?
6. What educational programmes (contribute to)?
7. It (not often rain) last summer.
8. The channel (not to show) the life of popular figures next week.
9. He (not like) to dance.

II. **Вставить предлоги места, движения или времени.**

4. The sun shines brightly … the sky … June.
5. … the evening all members og my family have supper together.
6. He works … 8 o'clock … 5 o'clock every day.
7. … a TV-set at home you needn t go to the cinema.
8. … the lesson pupils answered the questions and wrote exercises.
9. I shall be back … five minutes.
10. You can find some good … the table.
11. He was born … Moscow.
12. We come to our grandparents … time … time.
13. … Sundays they spend a lot of time together.

III. **Перевести слова, подчеркнуть суффиксы или приставки.**

1. Bright – brightly- brightness
2. Active – activity
3. Brave – bravely

4. Attend – attention
5. Feel – feeling
6. Hard – harden
7. Voice- voiceless
8. Important – unimportant
9. Wide – width- widely
10. Protect – protective
11. Keep –keeper
12. Desire – desirable
13. Break – breakable

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

3 вариант

1. Раскрыть скобки, поставив глаголы в Настоящем, Прошедшем или будущем Простых временах.

- It (snow) much last winter.
- You like to sit in the sun when it' s hot in summer?
- He (not spend) his last holidays with his family.
- Your sister (stay) at the hospital for a week?
- Some new channels (begin) broadcasting?
- He usually (not visit) such places.
- My friend (not watch) this channel tomorrow.
- Mass media (influence) our life greatly.
- They (share) information?

2. **Вставить предлоги места, движения или времени.**

1. There are a lot of tractors … the fields.
2. We have a holiday … the eighth of March.
3. They usually go … bed at ten o'clock.
4. There is a lot of fruit and vegetables … autumn.
5. The leaves change their colours … green … yellow and red.
6. … help of TV you can reach every corner of the world.
7. The cat was … the bed, I couldn't reach it.
8. … the break they continued their work.
9. He comes … my place every weekend.
10. We must arrive … seven o'clock.

3. **Перевести слова, подчеркнуть суффиксы или приставки.**

1.Agree – agreement

2.Happy – unhappy

3.Health – healthy

4.Organize – organization

5.Depend – dependable

6.Heart – heartless

7.Educate – education

8.Courage – courageous

9.Press – pressure

10.Invent – inventor – invention

11.Black - blacken

12.Limit – unlimited

13.Break – breakable

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

4 вариант

I. **Раскрыть скобки, поставив глаголы в Настоящем, Прошедшем или будущем Простых временах.**

- Next year he (write) a lot of letters.
- He (watch) serials last year?
- She (not use) Internet for recreational purposes.
- Your sister (cook) dinner for all of us tomorrow?
- He (learn) new discoveries last months.
- Yesterday the sun (not shine) brightly.
- My friend (like) walking in the rain.
- He (not enjoy) exotic landscapes.
- You (like) to visit museums?

II. **Вставить предлоги места, движения или времени.**

- They have five lessons … Tuesdays.
- He often swims … the river … his friends.
- In spring a lot of birds return … the South.
- … the help of TV you can see things that place rather far.
- He works … early morning … late at night.
- We have a holiday … the first of May.
- TV has done much … education.
- He was born … the third of April.
- She likes to listen to modern music … the morning.
- The little boy sat … his parents.

III. **Перевести слова, подчеркнуть суффиксы или приставки.**

- Youth – youthful
- Friend –friendly- unfriendly

- Important – importance
- Victory – victorious
- Possible – possibility
- Quick- quickly
- Connect – connection
- High – height
- Hope – hopeful
- Lead – leader
- Create – creative
- Different – indifferent
- Discover – discovery

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

5 вариант

I. **Раскрыть скобки, поставив глаголы в Настоящем, Прошедшем или будущем Простых временах.**

1. It often (not rain).
2. They (have) a meeting yesterday?
3. What this channel (show) next month?
4. Yesterday we (not watch) news on TV.
5. Next week they (meet) their friends.
6. TV (play) an important role in our life.
7. Last time many new programs (appear).
8. The weather (not change) in two days.
9. What season you (like) most of all?

II. **Вставить предлоги места, движения или времени.**

1. Children go to school … the morning.
2. You can choose a program … your taste.
3. There are four chairs … the table.
4. … the lecture the students discussed some important problems.
5. Some serials are written specially … TV.
6. Our cousin told us a lot … her travelling.
7. … Sundays they go to the country.
8. There is a little garden … our house.
9. The whole family were sitting … the dining-table.
10. We usually go … a walk in the evening.

III. **Перевести слова, подчеркнуть суффиксы или приставки.**

1. Protect- protection
2. Pleasant – unpleasant
3. Long – length
4. Element – elementary

5. Cloud – cloudly – cloudless
6. Peace – peaceful
7. Contain – container
8. Weight –weightless
9. Arrange – arrangement
10. Serious – seriously
11. Invent – inventor
12. Move – movement
13. Usual – unusual

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

6 вариант

I. **Раскрыть скобки, поставив глаголы в Настоящем, Прошедшем или будущем Простых временах.**

1. She (not spend) much time with her grandparents.
2. Our local channel shows the latest news, the most important events.
3. Last year she (not use) electronic mail.
4. You communicate through discussion groups in future?
5. Mass media (give) a lot of opportunities.
6. Yesterday he (choose) program to his taste.
7. In a few months this program (not be) popular with young people.
8. When people (spend) much time in the open air?
9. You go to the cinema last week?

II. **Вставить предлоги места, движения или времени.**

1. The child fell … the floor and began crying.
2. You can listen … music on a special channel.
3. The variety makes TV popular … people.
4. There are a lot of sunny days … spring.
5. He didn't help her … heavy box.
6. … the working day we have some short intervals.
7. Do you live … your school or far … it?
8. There are clouds … the sky.
9. The New Year s Day is … the 1st of January.
10. There is a table … the window.

III. **Перевести слова, подчеркнуть суффиксы или приставки.**

1. Agriculture – agricultural
2. Express – expressive
3. Address – misaddress
4. Liberate – liberation – liberty

5. Differ – difference
6. Begin – beginning
7. State – statement
8. Believe – disbelieve
9. History – historical – historically
10. Establish – establishment
11. Speciality – specialist
12. Thick – thickness
13. Popular – unpopular

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Викторова Л.С./

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Информатика

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Информатика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитеррazработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Семенова Т.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Информатика.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).

4. Программа промежуточной аттестации студентов.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Информатика

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Информатика основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Основная цель изучения учебного предмета "Информатика" на базовом уровне для уровня среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения информатики у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

<table>
<tr><th rowspan="2">Код и наименование осваиваемых компетенций</th><th colspan="2">Планируемые результаты освоения учебного предмета</th></tr>
<tr><th>Планируемые личностные, метапредметные результаты</th><th>Планируемые предметные результаты</th></tr>
<tr><td>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</td><td>Планируемые результаты освоения программы по информатике.
Личностные результаты отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации средствами учебного предмета основных направлений воспитательной деятельности.
В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:
10) гражданского воспитания:
осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, соблюдение основополагающих норм информационного права и информационной безопасности;
готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным</td><td>Предметные результаты освоения программы по информатике базового

обучающимися будут достигнуты следующие предметные результаты:

1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»;

владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет;

2) умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

3) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и</td></tr>
</table>

	признакам в виртуальном пространстве; 11) патриотического воспитания: ценностное отношение к историческому наследию, достижениям России в науке, искусстве, технологиях, понимание значения информатики как науки в жизни современного общества;) духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в сети Интернет;) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества; способность воспринимать различные виды искусства, в том числе основанные на использовании информационных технологий;) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, том числе и за счёт соблюдения требований безопасной эксплуатации средств информационных и коммуникационных технологий;) трудового воспитания: готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях информатики и научно-технического	мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий; 4) владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и материалов, размещённых в сети Интернет; 5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объём текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; 6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); 7) владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления, выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; 8) умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных

	прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;) экологического воспитания: осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий;) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития информатики, и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы сформированы **метапредметные результаты**, отраженные в универсальных учебных действиях, а именно - познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность. Овладение универсальными познавательными действиями: 4) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;	программных средств и облачных сервисов; 9) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 10) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; 11) владение теоретическим аппаратом, позволяющим определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; 12) умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки, определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных, модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); 13) умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки

	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. 5) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей, нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10, вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию), сортировку элементов массива; 14) умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы к базам данных (в том числе запросы с вычисляемыми полями), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных, умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); 15) умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать соответствие модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования в наглядном виде; 16) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных цифровых технологий, понимание возможностей цифровых

	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: 6) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и уметь смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения. 7) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;	

	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы	

	других при анализе результатов деятельности. 10) принятия себя и других: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Информатика

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Информатика состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- устный опрос;
- практические работы.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения практической работы лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Информатика используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценка устного сообщения проводится по следующим критериям:

- содержательный (знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии): 0-30 баллов,

- логический (стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность): 0-30 баллов,

- речевой (использование языковых (метафоры, фразеологизмы, и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения): 0-20 баллов,

- психологический (взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания): 0-20 баллов.

2. Критерии оценки выполнения практической работы:

Критерии и показатели		Расшифровка критериев	Баллы
1.	Оценка выполнения практического задания		
1.1.	Понимание и корректность выполнения задания	работа демонстрирует точное понимание задания; при выполнении практического задания получен достоверный результат	4
		при выполнении практического задания получен достоверный результат; используются методы как имеющие непосредственное отношение к теме, так и не имеющие отношения к ней	3
		для выполнения практического задания выбраны методы, не имеющие непосредственного отношения к теме; практическое задание выполнено некорректно	2
1.2.	Полнота раскрытия темы	полно	4
		частично	3
		не раскрыта	2
1.3.	Логика изложения информации	логичное изложение материала	4
		нарушение логики	3
		отсутствие логики	2
2.	Оценка самостоятельной работы группы		
2.1.	Слаженная работа в группе	четко спланированная работа группы	1
		работа группы частично спланирована	0,5
		работа группы не спланирована	0
2.2.	Распределение ролей в группе	вся деятельность равномерно распределена между членами команды	1
		работа над материалом равномерно распределена между большинством участников команды	0,5
		несколько членов группы отвечают за работу всей команды	0
2.3.	Взаимообучение членов группы	обучение каждым членом группы остальных членов рациональным приемам по организации деятельности для	1

		эффективного выполнения задания	
		обучение некоторыми членами группы остальных членов рациональным приемам по организации деятельности	0,5
		отсутствие взаимообучения членов группы рациональным приемам по организации деятельности	0
2.4.	Преодоление кризисов взаимодействия	самостоятельное преодоление членами группы кризисов взаимодействия	1
		преодоление членами группы кризисов взаимодействия с помощью преподавателя	0,5
		непреодоление членами группы кризисов взаимодействия	0
3.	Оценка защиты работы		
3.1.	Качество доклада	композиция доклада логична, результаты работы представлены в докладе полно	1
		нарушение логики выступления, неполное представление результатов работы	0,5
		полное нарушение логики, не представлены результаты исследования	0
3.2.	Объем и глубина знаний по теме	докладчики демонстрируют эрудицию, отражают межпредметные связи	1
		докладчики грамотно излагают материал, но не показывают достаточно глубоких знаний	0,5
		докладчики обнаруживают полное невладение материалом	0
3.3.	Культура речи, манера держаться перед аудиторией	докладчики уверенно держатся перед аудиторией, грамотно владеют речью, соблюдают регламент, удерживают внимание аудитории	1
		докладчики допускают негрубые речевые ошибки при выступлении, незначительно нарушают регламент, частично удерживают внимание аудитории	0,5
		докладчики теряются перед аудиторией, обнаруживают бедность речи, нарушают регламент, не могут удержать внимание аудитории	0
3.4.	Деловые и волевые качества докладчика, ответы на вопросы	докладчики стремятся к достижению высоких результатов, готовы к дискуссии, убедительно и полно отвечают на вопросы, держатся дружелюбно и доброжелательно, стремятся использовать ответы для успешного раскрытия темы, контактны	1
		докладчики готовы к дискуссии, не всегда проявляют доброжелательность, не на все вопросы могут найти убедительные ответы	0,5
		докладчики не готовы к дискуссии, уходят от контактов, не могут ответить на вопросы или при ответах ведут себя агрессивно, некорректно	0

Общая оценка за выполнение практической работы определяется как среднее арифметическое баллов, набранных по всем критериям и показателям. В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании выполнения практических заданий выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы.

2.2. Результаты освоения: компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-4	Устный опрос Практические работы	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-4	Устный опрос Практические работы	1 2 3 4
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-4	Устный опрос Практические работы	1 2 3 4

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Понятие информации.
2. Информатика-это наука.
3. Роль человека в современном обществе.
4. Определения информационного общества.
5. 4 поколения развития ЭВМ.
6. Информационные революции.
7. Определение информационных ресурсов.
8. Классификация информационных ресурсов.
9. Определение преступления в сфере информационных технологий.
10. Методы защиты информации.
11. Меры обеспечения информационной безопасности.
12. Пример статьи о защите информации.
13. Определение понятия «информация».
14. Алфавитный подход к измерению информации.
15. Количественный подход к измерению информации.
16. Определение понятия «бит».
17. Информационный процесс – это?
18. Обработка – это? Пример.
19. Носители информации.
20. Способы передачи информации.
21. Примеры поиска информации.
22. Понятие компьютер.
23. Обработка информации.
24. Понятие алгоритм.
25. Способы описания алгоритма.
26. Блок-схема.
27. Свойства алгоритма.

28. Информационный объект – это?

29. Понятие материального носителя.

30. Способы записи информации на материальные носители.

31. САУ: определение.

32. АСУ: определение.

33. Автоматические и автоматизированные системы управления.

34. Задачи и цели АСУ.

35. Архитектура ПК.

36. Аппаратное обеспечение.

37. Программное обеспечение.

38. Устройства ввода-вывода информации.

39. Устройства хранения информации.

40. Схема магистрально-модульного принципа ПК.

41. Внутренние устройства системного блока.

42. Локальная сеть.

43. Основные задачи локальной сети.

44. Топология локальных сетей.

45. Правила по технике безопасности в кабинете информатики.

46. Компьютерные вирусы и антивирусные программы.

47. Необходимые требования к кабинету информатике.

48. Определение: информационная система.

49. Классификация информационных систем.

50. Понятие АСУ и САУ.

51. Текстовый редактор.

52. Настольно-издательские системы.

53. Возможности текстового редактора.

54. Алгоритм создания текстового документа.

55. Электронная таблица.

56. Дать определение ячейка, абсолютная ссылка.

57. Дать определение относительная и смешанная ссылка.

58. Типы данных в электронных таблицах.

59. Примеры формул в электронных таблицах.

60. Алгоритм создания таблицы в электронном документе.

61. База данных.

62. СУБД.

63. Табличная БД.

64. Возможности БД.

65. Графический редактор.

66. Векторная и растровая графика.

67. Примеры графических редакторов.

68. Алгоритм работы в графическом редакторе.

69. Телекоммуникационные технологии.

70. Технические средства.

71. Программные средства.

72. Компьютерные презентации.

73. Алгоритм проведения компьютерной презентации.

74. Понятие поисковая система.

75. Правила и рекомендации при поиске информации с помощью компьютера.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДНИЙ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

Практическая работа № 1

Задача 1: Введите два числа (x, y). Первое число умножить на 2, ко второму прибавить 20. На экран выдать получившиеся два числа в порядке возрастания.

Задача 2: Введите три числа (a, b, c). Найти сумму чисел и если сумма больше 100, выдать соответствующее сообщение и сумму. (Пример: Сумма больше 100 = 258).

Задача 3: Введите два числа (x, y). Если второе число не равно нулю, то первое число разделить на второе и выдать ответ иначе вывести сообщение «На ноль делить нельзя!».

Помощь: Тип результата использовать real.

Задача 4: Ввести 3 числа. Вывести их в порядке возрастания. (12, 34, 56)

Задача 5: Ввести возраст человека (от 1 до 100 лет) и вывести его вместе с последующим словом "год", "года" или "лет".

Практическая работа № 2

Создать таблицу в MS Access с помощью «Мастера создания таблиц по образцу»

Задание. С помощью Конструктора создать таблицу «Сотрудники фирмы» со следующими полями: Фамилия, Имя, Отчество, Должность, Адрес, Почтовый индекс, Домашний телефон, Табельный номер, Дата рождения, Дата найма, Номер паспорта.

Для этого: 1. Выполнить команду Файл- Создать в области задач «Создание файла» выбрать Новая база данных. Для сохранения БД укажите путь к папке Мои документы и имя базы - newBD. Расширение mdb присваивается по умолчанию.

Практическая работа № 3

1. Построить графики функций в MS Excel

y1= x 2 -1

y2= x 2+1

y=K·(y1/ y2)

на интервале [- 3 ; 3] с шагом 0,3

2. Построить графики функций

y1= 1/2x

Y2=2x

на интервале [- 3 ; 3] с шагом 0,5

3. Построить графики функций

y1= x -1/2

y2= x 1/2

на интервале [- 0,5 ; 9] с шагом 0,5

4. Построить графики функций

y1= x -3

y2= 3/x

на интервале [- 5 ; -0,5] с шагом 0,5

5. Построить графики функций

y1= -2/x

y2= 2/x

на интервале [0,5 ; -5] с шагом 0,5

Практическая работа № 4

Используя электронные таблицы Microsoft Office Excel.

1. Создать таблицу по образу:

Сводка о выполнении плана

Наименование	План выпуска	Фактически выпущено	% выполнения плана
Филиал № 1	3465	3270	**?**
Филиал № 2	4201	4587	**?**
Филиал № 3	3490	2708	**?**
Филиал № 4	1364	1480	**?**
Филиал № 5	2795	3270	**?**
Филиал № 6	5486	4587	**?**
Филиал № 7	5187	2708	**?**
Филиал № 8	2577	1480	**?**
Всего	**?**	**?**	

2. Провести форматирование таблицы и заголовка установив: шрифт заголовка Times New Roman 16 пт, полужирный; шрифт внутри таблицы Times New Roman 14 пт. Толщина внешних границ таблицы 2 мм, внутренних 1 мм. Столбцу «% выполнения плана» задать процентный формат.

3. Произвести расчет строки «ВСЕГО» и столбца ««% выполнения плана» используя возможности электронных таблиц.

4. Построить диаграмму – объемный вариант обычной гистограммы с отображением таблицы данных «Сравнительный анализ выполнения плана» по колонкам «План выпуска» и «Фактически выпущено» на отдельном листе. Произвести форматирование диаграммы.

Практическая работа № 5

ТЕМА: «Технология создание, редактирование и форматирование текстовых документов».

ЦЕЛЬ: Научиться форматировать шрифт, абзацы. Научиться редактировать текст. Научиться работать со списками.

ОБОРУДОВАНИЕ: ПК, MS Word.

Порядок выполнения работы

1. Запустите текстовый процессор MSWord.

2. Настройте параметры страницы (поля: верхнее, нижнее, левое по 2 см., правое 1 см.). Для настройки выполните команду Файл/Параметры страницы.

3. Создайте в документе 5 листов. Для этого выполните команду 4 раза Вставка/Разрыв/Новую страницу. На каждом листе поместите в верхнем правом углу колонтитул, который должен содержать Вашу фамилию и имя, дату. Для этого выполните команду Вид/Колонтитулы.

4. Пронумеруйте страницы в нижнем правом углу. Для этого выполняем команду Вставка/Номера страниц.

5. На первой странице выполните ввод текста по образцу, нажимая клавишу ввода Enter при переходе к новому абзацу (в песне абзацем является строка). Пропуск строки осуществляйте также нажатием клавиши ввода Enter, без ввода символов в строке. **Выполните форматирование введенного текста, помня правило:** "**Выдели объект и только потом выполни над ним действие**"

- Форматирование названия песни – название шрифта – Courier New, размер - 12, полужирное начертание – **Ж**, выравнивание абзаца – По центру,
- Форматирование остального текста - шрифта – Courier New, размер - 10, выравнивание абзаца – По левому краю,
- Слово "Припев" подчеркните (пиктограмма Подчеркнутый), к тексту припева примените курсивное начертание (пиктограмма Курсив),
- Скопируйте текст припева (выделен желтым цветом) и замените им слово **" Припев."**

Песня о компьютере
Отложу я учебник: мой приятель – волшебник
Приглашает опять и опять
Электронным потоком на стекле синеоком
Бесконечные тексты писать.
Припев:
До чего же энергичный электронный человек,
Мой попутчик симпатичный
В двадцать первый век. - 2 раза
В каждом байте сигнала, что бежит с терминала,
Я и тайну, и сказку открыл,
Буква к букве ложится, заполняя страницы
Без бумаги, пера и чернил.
Припев.
Для хорошего слога есть режим диалога:
Друг мне слово, а я ему - два.

И центральный процессор, как заправский профессор,
Редактирует текст и слова.
Припев.
На экране дисплея как усы Бармалея,
Строй нестройно устроенных строк.
И прямою наводкой текстовой обработкой
По ошибкам бьет курсор-стрелок.
Припев.
По дискетам разложит, через принтер размножит
электронные файлы услуг,
Инструмент "на все руки" и лекарство от скуки,
И учитель, и преданный друг.
Припев.

6. На второй странице документа создайте список следующего вида:

Наш комплекс отдыха предлагает Вам:
1. Спортивные площадки для игр:
1.1. в теннис
1.2. в гольф
1.3. в поло
1.4. в городки
1.5. в прятки
2. Водно-оздоровительный комплекс:
2.1. бассейн
2.2. водный массаж
2.3. ванны
2.3.1. солевые
2.3.2. грязевые
2.3.3. серные
3. Солярий для загара

Затем измените этот список на маркированный и поменяйте цвет маркера:

- Спортивные площадки для игр:
- в теннис
- в гольф
- в поло
- в городки
- в прятки
- Водно-оздоровительный комплекс:
- бассейн
- водный массаж
- ванны
- солевые
- грязевые
- серные
- Солярий для загара

Для создания и изменения списка нужно выполнить команду Формат/Список.

7. Другие страницы нужно оставить пока пустыми.

8. Документ сохраните под названием Lab_01.doc в папке с названием своей группы, которая должна быть создана на диске D в папке Мои документы.

9. Результат показать преподавателю.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Информатика

Промежуточная аттестация по учебному предмету Информатика проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- Тестирование на ПК

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Информатика используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится в дни, учебной нагрузки, без отдельного расписания без учета времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет по учебному предмету Информатика проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме в тестовом режиме на ПК. На выполнение заданий студентам дается 60 минут, в течение которых они выполняют задания на местах. Во время дифференцированного зачета студенты могут пользоваться справочной документацией и контрольно-измерительным оборудованием.

Источники:

ОИ - Основные источники учебной литературы:

1. Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии:учебник для СПО/М.В. Гаврилов, В.А. Климов.-5-е изд., перераб. идоп.-Москва:Юрайт,2024.-355с. –(Профессиональное образование)
2. Торадзе, Д.Л. Информатика:учебное пособие для СПО/Д.Л. Торадзе.-2-е изд.-Москва:Юрайт, 2024.-158с. – (Профессиональное образование)
3. Демин, А.Ю. Информатика. Лабораторный практикум:учебное пособие для СПО/А.Ю. Демин,В.А. Дорофеев.-Москва:Юрайт, 2024.-147с.- (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

ТЕСТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задание №1		
Под термином "поколение ЭВМ" понимают...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Все счетные машины
2)	+	Все типы и модели ЭВМ, построенные на одних и тех же научных и технических принципах
3)		Совокупность машин, предназначенных для обработки, хранения и передачи информации

Задание №2		
Первые ЭВМ были созданы ...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	В 40-е годы
2)		В 60-е годы
3)		В 70-е годы

Задание №3		
Машины первого поколения были созданы на основе...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Транзисторов
2)	+	Электронно-вакуумных ламп
3)		Зубчатых колес

Задание №4		
Электронной базой ЭВМ второго поколения являются...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Электронные лампы
2)	+	Полупроводники
3)		Интегральные микросхемы

Задание №5		
В каком поколении машин появились первые программы?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	В первом поколении
2)		В третьем поколении
3)		Во втором поколении

Задание №6

Основной элементной базой ЭВМ третьего поколения являются...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		БИС
2)	+	Интегральные микросхемы
3)		Транзисторы

Задание №7		
Основной элементной базой ЭВМ четвертого поколения являются...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Полупроводники
2)		Электровакуумные лампы
3)	+	СБИС

Задание №8		
Информацию, изложенную на доступном для получателя языке называют:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Полной;
2)		Достоверной;
3)	+	Понятной.

Задание №9		
Информацию, не зависящую от личного мнения или суждения, называют:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Достоверной;
2)	+	Объективной;
3)		Полной;

Задание №10		
Информацию, отражающую истинное положение вещей, называют:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Достоверной;
2)		Полезной;
3)		Понятной;

Задание №11		
Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Актуальной;
2)		Достоверной;
3)		Полной;

Задание №12

Наибольший объем информации человек получает при помощи:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Органов зрения;
2)		Органов осязания;
3)	+	Органов слуха;

Задание №13		
Тактильную информацию человек получает посредством:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Барометра;
2)	+	Органов осязания;
3)		Специальных приборов;

Задание №14		
Сигнал называют аналоговым, если		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Это цифровой сигнал;
2)		Он несет текстовую информацию;
3)	+	Он непрерывно изменяется по амплитуде во времени;

Задание №15		
Сигнал называют дискретным, если		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Он несет текстовую информацию;
2)	+	Он может принимать конечное число конкретных значений;
3)		Он несет какую-либо информацию;

Задание №16		
Преобразование непрерывных изображений и звука в набор дискретных значений в форме кодов называют -		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Декодированием;
2)	+	Кодированием;
3)		Дискретизацией;

Задание №17		
Измерение температуры представляет собой:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Процесс получения информации;
2)		Процесс защиты информации;
3)		Процесс передачи информации;

Задание №18		
Перевод текста с английского языка на русский можно назвать:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Процесс хранения информации;
2)		Процесс передачи информации;
3)	+	Процесс обработки информации.

Задание №19		
Обмен информацией - это:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Разговор по телефону;
2)		Выполнение домашней работы;
3)		Просмотр телепрограммы;

Задание №20		
К формальным языкам можно отнести:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Китайский язык;
2)		Язык жестов;
3)	+	Язык программирования;

Задание №21		
Основное отличие формальных языков от естественных:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Каждое слово имеет только один смысл;
2)		Каждое слово имеет не более двух значений;
3)	+	Каждое слово имеет только один смысл и существуют строгие правил грамматики и синтаксиса;

Задание №22		
За единицу количества информации принимается:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Бит
2)		Бод
3)		Байтов

Задание №23		
В какой из последовательностей единицы измерения указаны в порядке возрастания		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Мегабайт, килобайт, байт, гигабайт
2)	+	Байт, килобайт, мегабайт, гигабайт
3)		Гигабайт, мегабайт, килобайт, байт

Задание №24		
Плоттер - это устройство для...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Считывания графической информации
2)	+	Вывода информации
3)		Ввода информации

Задание №25		
Какое устройство ЭВМ относится к внешним? ...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Арифметико-логическое устройство
2)		Центральный процессор
3)	+	Принтер

Задание №26		
Устройство ввода предназначено для...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Передачи информации от человека машине
2)		Обработки вводимых данных
3)		Реализации алгоритмов обработки, накопления и передачи информации

Задание №27		
Устройством вывода является...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Клавиатура
2)		Стример
3)	+	Факсмодем

Задание №28		
Манипулятор "мышь"-это устройство...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Сканирования информации
2)		Считывания информации
3)	+	Ввода

Задание №29		
Устройством ввода является...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Сканер
2)		Принтер

3)		Стриммер

Задание №30		
Устройство вывода предназначено для...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Обучения, игры, расчетов и накопления информации
2)		Программного управления работой вычислительной машины
3)	+	Передачи информации от машины человеку

Задание №31		
Какую функцию выполняют периферийные устройства? ...		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Хранение информации
2)		Ввод и выдачу информации
3)	3	Позволяет использовать вычислительные возможности процессора

Задание №32		
База данных – это?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Набор данных, собранных на одной дискете;
2)		Данные, предназначенные для работы программы;
3)	+	Совокупность взаимосвязанных данных, организованных по определенным правилам, предусматривающим общие принципы описания, хранения и обработки данных;

Задание №33		
Иерархическая база данных – это?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц;
2)	+	БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;
3)		БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;

Задание №34		
Реляционная база данных - это?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц;
2)		БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;
3)		БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;

Задание №35		
Сетевая база данных – это?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц
2)		БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
3)	+	БД, в которой принята свободная связь между элементами разных уровней.

Задание №36		
Поле БД - это?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Строка таблицы;
2)	+	Столбец таблицы;
3)		Некоторый показатель, который характеризует числовым, текстовым или иным значением.

Задание №37		
Запись БД - это?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Строка таблицы;
2)		Столбец таблицы;
3)		Совокупность однотипных данных;

Задание №38		
Форма БД - это?		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Созданный пользователем графический интерфейс для ввода данных в базу;
2)		Созданная таблица ввода данных в базу;
3)		Результат работы с базой данных;

Задание №39		
Тестовый ректор это:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Процессор обрабатывающий текст
2)		Клавиатура
3)	+	Прикладная программа предназначенная для работы с текстовым документом

Задание №40		
Расширение файла это:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Увеличение объема файла на некоторое количество байт

2)	+	Часть имени файла, которая является идентификатором типа информации содержащейся в файле
3)		Процесс наполнения файла информацией в редакторе

Задание №41		
Полное имя файла хранится в виде:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Document.txt
2)		Papka/Document.txt
3)	+	C:/papka/Document.txt

Задание №42		
Программы, обеспечивающие взаимодействие пользователя, компьютера и других программ называются:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Прикладные программы
2)	+	Операционные системы
3)		Системы разработки

Задание №43		
Редактирование электронных таблиц осуществляется в программе:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		MS WORD
2)	+	MS EXCEL
3)		WORD PAD

Задание №44		
Интернет это:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Всемирная компьютерная сеть
2)		Региональная компьютерная сеть
3)		Браузер

Задание №45		
Топология сети это:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Вид соединения сетевых компьютеров между собой и другими внешними устройствами
2)		Система идентификации компьютера в сети
3)		Аудит компьютерной сети

Задание №46
Видеокарта является устройством:

Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Ввода
2)	+	Вывода
3)		Обработки информации

Задание №47		
Центральный процессор это:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Арифметико-логическое устройство компьютера
2)		Совокупность устройств компьютера
3)		Внешнее устройство компьютера

Задание №48		
Принтер производящий печать с помощью чернил на водной основе называется:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		Матричный
2)		Лазерный
3)	+	Струйный

Задание №49		
Одним из видов мониторов является:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)	+	Жидкокристаллический
2)		Водородный
3)		Плазменный

Задание №50		
Система автоматического питания компьютера имеет тип:		
Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		AT
2)	+	ATX
3)		GPS

Правильный ответ отмечен в тесте знаком «+».

Преподаватель _____Семенова Т.Г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Физика

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Физика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Никитина А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Физика.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Физика

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Физика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Основными целями изучения физики в общем образовании являются: Формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

Развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;

Формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;

Формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;

Формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения физики у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты** освоения учебного предмета «Физика» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: 8) **гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;	**Предметные результаты** освоения программы по физике. В процессе изучения курса физики базового уровня обучающийся научится: 1) демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; 2) учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчёта, абсолютно твёрдое тело, идеальный газ, модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел, точечный электрический заряд при решении физических задач; 3) распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, диффузия, броуновское движение, строение

	умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; 9) **патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма; ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике; 10) **духовно-нравственного воспитания:** сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; 11) **эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; 12) **трудового воспитания:** интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей	жидкостей и твёрдых тел, изменение объёма тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах, электризация тел, взаимодействие зарядов; 4) описывать механическое движение, используя физические величины: координата, путь, перемещение, скорость, ускорение, масса тела, сила, импульс тела, кинетическая энергия, потенциальная энергия, механическая работа, механическая мощность; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; 5) описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины: давление газа, температура, средняя кинетическая энергия хаотического движения молекул, среднеквадратичная скорость молекул, количество теплоты, внутренняя энергия, работа газа, коэффициент полезного действия теплового двигателя; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинам; 6) описывать изученные электрические

	профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни; 13) **экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Расширение опыта деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике; 14) **ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** освоения программы Физики для среднего общего образования должны отражать: Овладение универсальными познавательными действиями: 4) базовые логические действия:	свойства вещества и электрические явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, электрическое поле, напряжённость поля, потенциал, разность потенциалов; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; 7) анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправия инерциальных систем отсчёта, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; 8) объяснять основные принципы действия машин, приборов и технических устройств; различать условия их безопасного использования в повседневной жизни; 9) выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с

	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. 5) базовые исследовательские действия: владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки; владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания; владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и	использованием прямых, и косвенных измерений, при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; 10) осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; 11) исследовать зависимости между физическими величинами с использованием прямых измерений, при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; 12) соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; 13) решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины;

	применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 6) работа с информацией: владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность информации;	14) решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с использованием изученных законов, закономерностей и физических явлений; 15) использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; 16) приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; 17) использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; 18) работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы. 19) демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной

	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. Овладение универсальными коммуникативными действиями: 3) общение: осуществлять общение на уроках физики и во внеурочной деятельности; распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 4) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с	научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей, целостность и единство физической картины мира; 20) учитывать границы применения изученных физических моделей: точечный электрический заряд, луч света, точечный источник света, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; 21) распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое, химическое, магнитное действия тока, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света, фотоэлектрический эффект (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; 22) описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила

	учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: 1) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи; самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению	тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов, электродвижущая сила, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; 23) описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины; 24) анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля–Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного

	эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. 4) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. 5) принятие себя и других: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку.	распространения света, законы отражения света, законы преломления света, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; 24) определять направление вектора индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца; 25) строить и описывать изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой; 26) выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений: при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; 27) осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; 28) исследовать зависимости физических величин с использованием прямых измерений: при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических

		величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; 29) соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; 30) решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины; 31) решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с использованием изученных законов, закономерностей и физических явлений; 32) использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; 33) объяснять принципы действия машин, приборов и технических устройств, различать условия их безопасного использования в

		повседневной жизни; 34) приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, в объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; 35) использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; 36) работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

2.Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Физика

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Физика состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- тестирование;
- практические работы;
- доклады;
- презентации.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

В основе выполнения практических заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Доклад выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита доклада проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Электронная презентация разрабатывается одним или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Физика используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки выполнения тестирования и практических работ*:*

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2. Критерии оценки доклада:

оценка «отлично» выставляется за доклад, который носит исследовательский характер, содержат грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании сочинения приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненные во всех отношениях доклад при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за доклад, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад, который не соответствует принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержат анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовый доклад или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по учебному предмету.

3. Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	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 (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-8	Тестирование, Практические работы Доклады Презентации	1 2 3 4
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-8	Тестирование, Практические работы Доклады Презентации	1 2 3 4
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-8	Тестирование, Практические работы Доклады Презентации	1 2 3 4

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание № 1

«Введение. Физические величины, их обозначения и единицы измерения в СИ»

1. Какой буквой обозначают скорость?
А) V; Б) v; В) T; Г) t; Д) s.

2. В каких единицах в международной системе счисления СИ измеряется давление?
А) Н (Ньютон); Б) м (Метр); В) Дж (Джоуль); Г) Па (Паскаль); Д) кг (Килограмм).

3. Какой буквой обозначают плотность вещества?
А) ρ; Б) v; В) P; Г) m; Д) g.

4. В каких единицах измеряется ускорение свободного падения?
А) Па (Паскаль); Б) Н (Ньютон); В) Дж (Джоуль);
Г) кг/м³ (Килограмм / метр в кубе); Д) Н/кг (Ньютон / килограмм).

5. Какой буквой обозначают время?
А) V; Б) v; В) T; Г) t; Д) s.

6. В каких единицах в международной системе счисления СИ измеряется путь?
А) Н (Ньютон); Б) м (Метр); В) Дж (Джоуль);
Г) Па (Паскаль); Д) кг (Килограмм).

7. Какой буквой обозначают силу?
А) f; Б) F; В) P; Г) N; Д) h.

8. В каких единицах измеряется в международной системе счисления СИ вес тела?
А) кг (Килограмм); Б) Н (Ньютон); В) г (Грамм); Г) т (Тонна); Д) ц (Центнер).

9. Какой буквой обозначают объем тела?
А) t; Б) v; В) T; Г) V; Д) s.

10. В каких единицах в международной системе счисления СИ измеряется площадь?
А) га (Гектар); Б) м (Метр); В) Дж (Джоуль); Г) м² (Метр в квадрате); Д) Н (Ньютон).

11. Какой буквой обозначают высоту?
А) H; Б) L; В) h; Г) a; Д) b.

12. В каких единицах в международной системе счисления СИ измеряется работа?
А) Па (Паскаль);
Б) Н (Ньютон);
В) Дж (Джоуль);
Г) Вт (Ватт);
Д) Н·м (Ньютон · метр).

Тестовое задание № 2

2.1 Механическое движение. Равномерное движение. Скорость.

1. Как изменяется скорость тел при равномерном движении?

А. Увеличивается. Б. Уменьшается. В. Не изменяется.

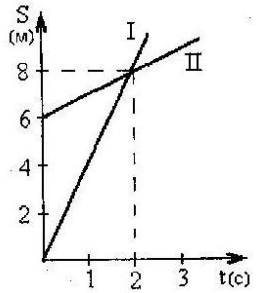
2. Какую траекторию при движении описывает центр колеса автомобиля относительно прямолинейной дороги?

А. Окружность. Б. Прямую линию. В. Кривую линию.

3. Наибольшая скорость шмеля 18 км/ч, а стрекозы 10 м/с. Кто из них может быстрее лететь и во сколько раз?

А. Шмель в 1,8 раза. Б. Шмель в 1800 раз.
В. Стрекоза в 2 раза. Г. Шмель в 30 раз.

4. На рисунке изображены графики зависимости пути от времени для двух тел. Сравните скорости движения этих тел.



А. В первые 2 с v2 > v1, а затем v1 > v2
Б. v1 = v2
В. v1 > v2
Г. v1 < v2

5. За какое время катер, двигаясь со скоростью 72 км/ч, пройдёт 500 м?

А. 20 с Б. 25 с В. 250 с Г. 30 с

6. Один велосипедист в течение 12 с двигался со v = 6 м/с, а второй велосипедист проехал этот же участок пути за 9 с. Какова средняя скорость второго велосипедиста на этом участке пути?

А. 5 м/с Б. 6,5 м/с В. 3,6 м/с Г. В м/с

7. Домик полярников вместе с дрейфующей льдиной за первые сутки переместился на 5 км, за вторые сутки – на 5 км. Какое это движение?

А. Неравномерное. Б. Равномерное В. Ускоренное.

8. От пункта А до пункта В путь, равный 2700 км, реактивный самолёт пролетел за 1 час, обратный путь он летел со скоростью 715 м/с. В каком направлении скорость была больше?

А. От пункта А к пункту В. Б. От пункта В к пункту А. В. Одинаковая скорость.

9. В течение 30 с поезд двигался равномерно со скоростью 72 км/ч. Какой путь он прошёл за это время?

А. 30 м Б. 100 м В. 600 м Г. 2000 м

10. Реактивный самолёт пролетел нал лесом за 1 мин. Определите протяжённость леса, если скорость самолёта 850 км/ч.

А. 14,2 км Б. 50 км В. 36 км Г. 8,5 км

2.2 Взаимодействие тел. Масса тела

1. При взаимодействии тел оба тела

а) никогда не изменяют своей скорости;
б) могут изменять свою скорость;
в) останавливаются

2. Прибор, с помощью которого измеряют массу

а) барометр;
б) измерительный цилиндр (мензурка);
в) весы;
г) термометр

3. Масса тела – это физическая величина, которая характеризует

а) вес тела; б) размеры тела; в) инертность

4. Хоккеист ударил по шайбе клюшкой, при этом

а) клюшка действует на шайбу, а шайба на клюшку не действует;
б) клюшка действует на шайбу, и шайба действует на клюшку;
в) оба тела не воздействуют друг на друга

5. За единицу массы в Международной системе единиц (СИ) принят(-а)

а) миллиграмм (мг); б) грамм (г); в) килограмм (кг); г) тонна (т)

6. На одинаковом от берега расстоянии стоят две лодки одна с грузом, другая без груза, с какой лодки легче спрыгнуть на берег

а) с лодки без груза; б) с лодки с грузом; в) без разницы с какой лодки спрыгнуть

7. Масса первого тела в 3 раза больше, чем второго. При взаимодействии этих тел между собой изменение скорости будет

а) одинаково у обоих тел; б) больше у первого в 3 раза; в) больше у второго в 3 раза;

8. Какое из соотношений между единицами массы неправильно?

а) 1 кг = 0,01 т; б) 1 кг = 1000 г; в) 1 г = 0,001 кг; г) 1 т = 1000 кг

9. В каком случае массу тела можно измерить с помощью рычажных весов

а) определение массы небесных тел;
б) определение массы молекулы сахара;
в) определение массы тележки

10. Из винтовки вылетает пуля со скоростью 800 м/с. Винтовка при отдаче приобретает скорость 1,6 м/с. Определите массу винтовки, если масса пули 10 г.

а) 5 м/с; б) 3 м/с; в) 1 м/с; г) 2 м/с

2.3 Законы Ньютона

1. О ветровое стекло движущегося автомобиля ударился комар и разбился. Какой закон Ньютона стал причиной его гибели?

a) I закон b) II закон c) III закон d) Причиной послужил не закон, а скорость машины

2. Верно ли утверждение: скорость тела определяется действующей на него силой?

a) Да. Скорость тела определяется действующей на него силой.
b) Нет. Скорость тела определяется отношением ускорения к массе.

c) Нет. Скорость не зависит от действия сил.
d) Нет. Изменение скорости тела определяется действующей силой.

3. Может ли тело, на которое действует одна-единственная сила, двигаться с постоянной скоростью?
a) Да. Если эта сила перпендикулярна
b) Да. Если мы имеем дело с консервативными силами.
c) Нет. Все силы должны быть скомпенсированы.
d) Нет. Если на тело действует только одна сила, то оно покоится.

4. С какой силой яблоко массой 70 грамм притягивает Землю?
a) 0,7 Н b) 7 Н c) 70 Н d)700 Н
5. Укажите «самую инерциальную» систему отсчёта:
a) Машина и дорога
b) Земля и Луна
c) Самолёт и земля
d) Солнце и другие звёзды

6. Что произойдет с космонавтом при свободном полете космического корабля, если он выпустит (без толчка) из рук массивный предмет?
a) Он отлетит вправо
b) Он отлетит влево
c) Он отлетит в направление, противоположное броску
d) Ничего

7. Какую величину мы имеем в виду, когда говорим: «Взвесьте полкилограмма конфет, пожалуйста».
a) Масса b) Сила c) Вес d) Работа

8. Снаряд массой 2 кг вылетает из ствола орудия горизонтально со скоростью 1000 м/с. Определите силу давления пороховых газов, считая ее постоянной, если длина ствола равна 3,5 м.
a) 273 кН b) 286 кН c) 325 кН d) 6 кН

9. Скорость материальной точки изменяется по закону $\upsilon\chi = 5 — 3t$ под действием силы 6 Н. Какова масса точки?
a) 1 кг b) 1,5 кг c) 2 кг d) 3
10. Груз массой 5 кг, связанный нерастяжимой нитью, перекинутой через неподвижный блок, с другим грузом массой 2 кг движется вниз по наклонной плоскости. Найти натяжение нити и ускорение грузов, если коэффициент трения между первым грузом и плоскостью 0,1, угол наклона плоскости к горизонту 45◦. Массами нитей и блока, а также трением в блоке пренебречь.
a) 5,3 м/с2; 26,5 Н; b)1,7 м/с2; 23,4 Н; c)6,2 м/с2; 43,4 Н; d)4 м/с2; 20 Н

2.4 Взаимодействие тел. Масса. Сила.

1. Явление сохранения скорости тела при отсутствии действия на него других тел называют

А) механическим движением Б) инерцией
В) взаимодействием Г) прямолинейным равномерным движением

2. Два шара сталкиваются друг с другом и разлетаются. Если масса первого шара меньше массы второго в 2 раза, то изменение скорости при этом
А) одинаково у обоих шаров Б) больше у второго шара в 2 раза
В) больше у первого шара в 2 раза Г) больше у первого шара в 4 раза

3. Что имеет большую массу при одинаковом объеме, равном $4м^3$: ртуть ($\rho_р$=13,6 г/см3) или свинец ($\rho_с$=11,3 г/см3).
А) ртуть Б) свинец В) массы одинаковы Г) нельзя определить

4. Вычислите массу медного бруска объемом 200 см3($\rho_м$=8,9 г/см3).
А) 2000 г Б) 0,4 кг В) 0,178 кг Г) 1,78 кг

5. Пружину в первый раз растянули на 1 см, а во второй раз – на 3 см. Какова сила упругости во втором случае?
А) такая же, как и в первом случае Б) меньше, чем в первом случае, в 3 раза
В) больше, чем в первом случае, в 3 раза Г) нельзя определить

6. В равномерно и прямолинейно поднимающемся самолете вес человека
А) больше силы тяжести Б) равен силе тяжести В) меньше силы тяжести Г) равен нулю

7. Сила тяжести, действующая на колибри (наименьшая из птиц) массой 1,7 г, примерно равна:
А) 17 Н Б) 1,7 Н В) 0,17 Н Г) 0,017

8. К ящику привязали две веревки и тянут за них в одном направлении с силами 500 Н и 700 Н. Равнодействующая сила равна:
А) 200 Н Б) 600 Н В) 1200 Н Г) 1700 Н

9. На сани, скользящие по снегу, положили груз массой, равной массе саней. При этом сила трения скольжения
А) увеличилась в 2 раза Б) уменьшилась в 2 раза
В) увеличилась в 1,5 раза Г) не изменилась

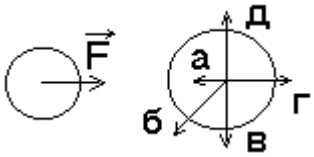
10. Человек неподвижно сидит на склоне горы благодаря тому, что на него действует
А) сила тяжести
Б) собственный вес
В) сила упругости Земли
Г) сила трения покоя

2.5 Закон всемирного тяготения

1. Гравитационная постоянная является const для:
а) Земли. г) Вселенной. б) Солнечной системы. в) нашей Галактики. д) нет верного ответа.

2. Как движется тело без опоры, если оно гравитационно взаимодействует с другим телом?
а) ПРД. б) ПРУД. в) ускоренно. г) покоится. д) нет верного ответа.

3. На рисунке показана сила, с которой Земля действует на Луну. Какая сила действует на Землю со стороны Луны?



4. Сила гравитационного взаимодействия двух шаров, находящихся на расстоянии 1м, равна 4Н. Чему будет равна сила взаимодействия, если расстояние увеличить до 2м?

а) 1Н. б) 2Н. в) 4Н. г) 8Н. д) 16Н. е) нет верного ответа.

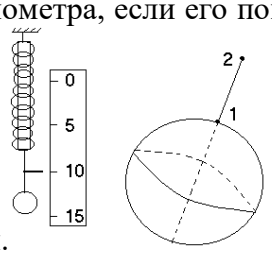
5. Сила гравитационного взаимодействия шаров массами 3кг и 4кг, находящимися на расстоянии R друг от друга, равна F1. Во сколько раз сильнее будут взаимодействовать шары массами 2кг и 6кг, находящиеся на том же расстоянии?

а) F2 > F1 в 3раза.
б) F2 > F1 в 2раза.
в) F2 = F1.
г) F2 < F1 в 2раза.
д) нет верного ответа.

6. Измеренное на широте 60 град. с.ш. ускорение свободного падения имеет значение 9,75м/с2. Почему?

а) ошибка в вычислениях.
б) залегают в земле «легкие» породы
в) залегают в земле «тяжелые» породы.
г) есть другие причины.
д) нет верного ответа.

7. Если динамометр расположен на полюсе в точке 1, его указатель устанавливается у деления 10. Укажите, в каком промежутке шкалы устанавливается указатель динамометра, если его поместить в точку 2, расположенную на высоте, равной радиусу



Земли.

а) (0 – 3); б) (3 – 5); в) (5 – 7); г) (7 – 10); д) (10 – 15)

8. Кто впервые сформулировал закон всемирного тяготения?

а) Аристотель б) Галилей в) Ньютон г) Архимед

9. По закону всемирного тяготения: две любые материальные точки массами m1 и m2 притягиваются друг к другу вдоль линии соединяющей точки с силой прямо пропорциональной _____ масс точек и обратно пропорциональной квадрату расстояния (r) между ними:

a) произведению; b) сумме; c) частному; d) разности

10. При увеличении в 3 раза расстояния между центрами шарообразных тел сила гравитационного притяжения …

a) Увеличивается в 3 раза;
b) Уменьшается в 3 раза;
c) Увеличивается в 9 раз
d) Уменьшается в 9 раз

Тестовое задание № 3

3.1 Импульс. Закон сохранения импульса. Закон сохранения механической энергии.

1. Чему равен импульс тела массой 400 г при скорости 4 м/с?

1) 1,6 кг·м/с; 2) 0,8 кг·м/с; 3) 32 кг·м/с; 4) 64 кг·м/с

2. Каким импульсом обладает ворона, сидящая на заборе высотой 2,5 м? Масса вороны 500 г.

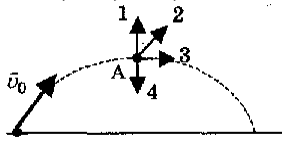
1) 1,25 кг·м/с; 2) 0 кг·м/с; 3) 250 кг·м/с; 4) 5 кг·м/с

3. Навстречу друг другу летят шарики из пластилина. Модули их импульсов равны соответственно 5·10-2 кг·м/с и 3·10-2 кг·м/с. Столкнувшись, шарики слипаются. Импульс слипшихся шариков равен

1)8·10-2 кг·м/с; 2) 2·10-2 кг·м/с; 3) 4·10-2 кг·м/с; 4) ·10-2 кг·м/с

4. На рисунке представлена траектория движения мяча, брошенного под углом к горизонту. Куда направлен импульс мяча в высшей точке траектории? Сопротивление воздуха пренебрежимо мало.

1)1;2) 2;3) 3; 4) 4



5. Алюминиевый и стальной бруски одинакового объема двигаются по гладкой горизонтальной поверхности в одну сторону с одинаковыми скоростями. Сравните импульсы этих брусков.

1) Импульс алюминиевого бруска больше
2) Импульс стального бруска больше
3) Импульсы брусков одинаковы
4) Среди ответов нет правильного

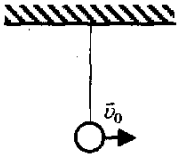
6. Тело массой 2 кг, брошенное с уровня земли вертикально вверх, упало обратно. Перед ударом о землю оно имело кинетическую энергию 100 Дж. С какой скоростью тело было брошено вверх? Сопротивлением воздуха пренебречь.

1) 10 м/с 2) 20 м/с 3) 30 м/с 4) 40 м/с

7. Тело массой 1 кг, брошенное вертикально вверх от поверхности земли, достигло максимальной высоты 20 м. С какой по модулю скоростью двигалось тело на высоте 10 м? Сопротивлением воздуха пренебречь.

1) 7 м/с; 2) 10 м/с; 3) 14,1 м/с; 4) 20 м/с

8. Шарику на нити, находящемуся в положении равновесия, сообщили небольшую горизонтальную скорость. На какую высоту поднимется шарик?



1); 2); 3); 4)

9. Тело массой 1 кг, брошенное с уровня земли вертикально вверх, упало обратно. В момент наивысшего подъема оно имело потенциальную энергию 200 Дж. С какой скоростью тело было брошено вверх? Сопротивлением воздуха пренебречь.

1) 10м/с; 2) 20 м/с; 3) 30 м/с; 4) 40 м/с

10. Как изменится первая космическая скорость по мере удаления корабля от поверхности планеты?

1) Увеличится 2) Уменьшится
3) Не изменится 4) Зависит от массы корабля

3.2 Работа, мощность, энергия.

1. Когда вы тянете тело массой m по горизонтальной поверхности, и тело проходит расстояние d, то работа, которую вы совершаете против силы притяжения тела к земле

a) пропорциональна весу тела d) пропорциональна длине пройденного телом пути
b) зависит от шероховатости e) поверхности равна нулю
c)зависит от скорости тела

2. Какие из следующих утверждений справедливы
   a) работа и энергия измеряются в джоулях
   b) полная энергия системы никогда не может быть отрицательной
   c) кинетическая энергия тела может быть положительной и отрицательной
   d) работа, совершенная силами, не может быть отрицательной
   e) можно определить потенциальную энергия системы как сумму сил трения и гравитационных сил
3. Какое из следующих утверждений, лучше всего отражает термин «энергия»?

a) энергия – мера быстроты движения тела d) энергия по своей сути аналогична силе
b) энергия – возможность совершения работы e) энергия – то же, что и сила
c)энергия – мера совершенной работы за 1секунду

4. Из формулы Ep=mgh видно, что потенциальная энергия тела зависит от выбора нулевого энергетического уровня. Какие нижеследующие утверждения верны?
   a) выбор места, где h=0, то есть нулевого энергетического уровня, должен быть таким, чтобы потенциальная энергия Ep была положительна.
   b) формула Ep=mgh справедлива только в том случае, когда нулевой энергетический уровень находится на поверхности земли
   c) формула Ep=mgh справедлива только в том случае, , когда нулевой энергетический уровень находится в центре земли
   d) если только в какой-то системе меняется потенциальная энергия, то выбирают нулевой энергетический уровень там, где это удобно для решения конкретной задачи
   e) если мы изменяем положение нулевого энергетического уровня, то изменение потенциальной энергии компенсируется соответствующим изменением энергии кинетической.
5. Какие из следующих ниже выражений наиболее близки к понятию «кинетическая энергия»?
   a) тепловая энергия b) внутренняя энергия; c) потенциальная энергия; d) энергия обмена веществ

6. Если во время езды вы увеличиваете скорость автомобиля вдвое, то кинетическая энергия автомобиля

   a) остается неизменной; b) так же удвоится; c) возрастет в 4 раза; d) возрастет в 8 раз

7. Все мы часто читаем в газетах об энергетическом кризисе. При этом имеется в виду
   a) энергия постоянно используется, поэтому полный запас энергии в мире постепенно уменьшается
   b) энергия должна извлекаться из «закрытых систем», находящихся в земной коре и в атмосфере. Остаток энергии становиться все меньшим после использования ее человеком
   c) запас дешевых и простых видов энергии в ходе их использования на земле постоянно
   d) уменьшается
   e) мы используем энергию быстрей, чем она создается, поэтому, возникает энергетический дисбаланс.
   f) так называемый «закон сохранения и превращения энергии» только теоретическая идея, которая не применима к реальному миру.
8. Предположим, что сток водяного резервуара направлен вверх и выполнен в виде фонтана. Если трение незначительно, как высоко поднимется струя фонтана?
   a) на высоту, которая зависит от размера стока;
   b) на высоту такую же, как уровень воды в резервуаре
   c) на высоту большую, чем уровень воды в резервуаре;
   d) на высоту большую, чем уровень воды резервуаре
9. Предположим, что ваша машина трогается с места и, ускоряясь, достигает скорости υ. При этом расход топлива составляет Q. Если не учитывать силу трения, то дополнительный расход топлива, необходимый для изменения скорости автомобиля от υ до 2υ должен быть равен

   a)Q/2; b)Q; c)3Q; e)2Q; d)4Q

Тестовое задание № 4

4.1 Основные положения МКТ" и Основы термодинамики

1. Правильно ли утверждение, что броуновское движение есть результат столкновения частиц, взвешенных в жидкости?

А) утверждение верно; Б) утверждение не верно;

2. Относительная молекулярная масса гелия равна 4. Выразите в кг/моль молярную массу гелия.

А) 0,004 кг/моль; Б) 4 кг/моль; В) 4 · 10-4 кг/моль.

3. Укажите основное уравнение МКТ газов.

А) $p = \frac{1}{3} n\bar{E}$; Б $p = \frac{3}{2} n\bar{E}$; В) $p = \frac{2}{3} \rho \bar{v}^2$; Г) $p = \frac{1}{3} m_0 n \bar{v}^2$.

4. Чему равен абсолютный нуль температуры, выраженный по шкале Цельсия?

А) 2730С; Б) -1730С; В) -2730С.

5. Какому процессу соответствует график, изображенный на рис. 1?

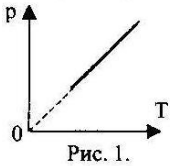


Рис. 1.

А) изобарному; Б) изохорному; В) изотермическому; Г) адиабатическому.

6. При постоянном давлении p объём газа увеличится на ΔV. Какая физическая величина равна произведению p|ΔV| в этом случае?

А) работа, совершаемая газом; Б) работа, совершаемая над газом внешними силами;

В) количество теплоты, полученное газом; Г) внутренняя энергия газа.

7. Над телом совершена работа A внешними силами, и телу передано количество теплоты Q. Чему равно изменение внутренней энергии ΔU тела?

А) ΔU=A; Б) ΔU=Q В) ΔU=A+Q; Г) ΔU=A-Q; Д) ΔU=Q-A.

8. На рис.3 показан график изопроцесса с идеальным газом. Запишите для него первый закон термодинамики.

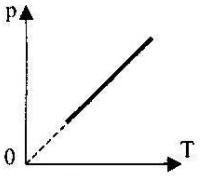


Рис.3

А) ΔU=Q+A/; Б) ΔU=A/; В) ΔU=Q; Г) Q=A/.

9. Каков максимальный КПД тепловой машины, которая использует нагреватель с температурой 427ºС и холодильник с температурой 27ºС?

А) 40%; Б) 6%; В) 93%; Г) 57%.

10. В цилиндре под поршнем находится воздух, массой 29 кг. Какую работу совершит воздух при изобарном расширении, если температура его увеличилась на 100 К. Массу поршня не учитывать.

А) 831 Дж; Б) 8,31 кДж; В) 0,83 МДж.

4.2 Уравнение состояния. Газовые законы.

1. Выражение pV =RT является
А. Законом Шарля.
Б. Законом Бойля-Мариотта.
В. Уравнением Менделеева-Клапейрона.
Г. Законом Гей-Люссака.

2. При изохорном процессе в газе не изменяется (при m=const) его
А. Давление. Б. Объем. В. Температура. Г. Все параметры изменяются.

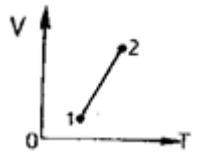
3. Нагревание воздуха на спиртовке в открытом сосуде следует отнести к процессу
А. Изотермическому. Б. Изобарному. В. Изохорному. Г. К любому из перечисленных.

4. При осуществлении какого изопроцесса увеличение объема идеального газа в 2 раза приводит к уменьшению давления газа тоже в 2 раза?
А. Изобарного. Б. Изохорного. В. Изотермического. Г. Подходит любой из перечисленных.

5. Какое примерно значение температуры по шкале Цельсия соответствует температуре 200К по абсолютной шкале?
А. - 473°С. Б. - 73°С. В. + 73°С. Г. + 473°С.

6. Уравнением изотермического процесса для данной массы идеального газа является:
А. P/T=const; Б.P*V=const; В.V/T=const; Г.P=const

7. На диаграмме V-T представлен график зависимости объема идеального газа постоянной массы от абсолютной температуры. Как изменяется давление газа?

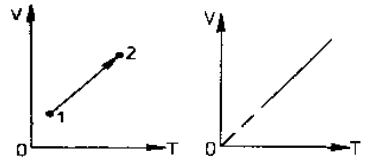


А. Уменьшается. Б. Увеличивается. В. Не изменяется.

8. Как изменится температура идеального газа, если уменьшить его объем в 2 раза при осуществлении процесса, описываемого формулой PV_2 = const?
А. Уменьшится в 2 раза. Б. Увеличится в 2 раза.
В. Не изменится. Г. Среди ответов А-В нет правильного.

9. Как изменится давление гелия массой 2кг, если его объем и температуру увеличили в 4 раза?
А. Увеличится в 8 раз. Б. Увеличится в16 раз. В. Уменьшится в 16 раз. Г. Не изменится

10. На диаграмме V-T представлен график зависимости объема идеального газа постоянной массы от абсолютной температуры. Как изменяется давление газа?



А. Уменьшается. Б. Увеличивается. В. Не изменяется. Г. Ответ неоднозначный.

4.3 Идеальный газ. Основное уравнение МКТ.

1. Газ, называется идеальным, если:
а) взаимодействие между его молекулами пренебрежимо мало;
б) кинетическая энергия молекул много меньше потенциальной энергии;
в) кинетическая энергия молекул много больше потенциальной энергии;
г) похож на разряженный газ.

2. Средняя кинетическая энергия молекул газа равна 2,25 · 10 -21Дж. При какой температуре находится газ?
а) 465 К; б) 1087 К; в) 1347 К; г) 974 К.

3. Если при неизменной температуре концентрация газа увеличится в 3 раза, то давление:
а) увеличится в 9 раз; б) не изменится
в) уменьшится в 3 раза; г)увеличится в 3 раза.

4. Средняя кинетическая энергия движения молекул газа увеличилась в 2 раза, как изменилась при этом концентрация, если давление газа не изменилось:
а) уменьшилось в 4 раза; б) уменьшилось в 2 раза;
в) уменьшилось в 2 раз; г)увеличится в 2 раз.

5. Как изменилась кинетическая энергия газа, если давление увеличить в 2 раза, а концентрацию уменьшить в 3 раза:
а) уменьшится в 6 раз ; б) увеличится в 6 раз;
в) не изменится ; г) увеличится в 9 раз.

6. Давление газа будет тем больше, чем:
а) больше скорость движения молекул; б) больше молекул ударяется о стенку;
в) не зависит от скорости движения молекул; г) верны ответы а) и б).

7. Какова концентрация молекул кислорода(молярная масса 32 г/ моль), если средняя квадратичная скорость их движения при давлении 0,2 МПа равна 300м/с
а) 0,3 · 1026 м3 ; б) 1,3 · 1026 м3; в) 13· 1026 м3 ; г) 2,6 · 10.26 м3

8 . Во сколько раз изменится кинетическая энергия газа, если его температура увеличится в 4 раза:
а) уменьшится в 16 раз; б) увеличится в 16 раз;
в) увеличится в 4 раза; г) уменьшится в 4 раза.

9. Как изменится температура газа, если его давление увеличить в 3 раза, а концентрацию увеличить в 6 раз:
а) уменьшится в 2раза ; б) увеличится в 2 раза;
в) уменьшится в 3раза ; г) увеличится в 3 раза.

10. Как изменится концентрация молекул газа, если давление увеличить в 3 раза, а температуру оставить прежней:
а) увеличится в 3 раза; б) уменьшится в 3 раза; в) не изменится ; г) увеличится в 6 раз

Тестовое задание № 5. Агрегатные состояния вещества

5.1 Агрегатные состояния вещества

1. Расстояние между соседними частицами вещества мало (они практически соприкасаются). Это утверждение соответствует модели

a. только твердых тел
b. только жидкостей
c. твердых тел и жидкостей
d. газов, жидкостей и твердых тел

2. При испарении жидкость охлаждается. Это объясняется тем, что…

a. жидкость покидают частицы с наибольшей кинетической энергией
b. масса жидкости уменьшается
c. жидкость покидают самые легкие молекулы
d. жидкости покидают самые медленные молекулы

3. Мама вывесила на балкон мокрое белье. Выберите правильное утверждение.

a. белье высыхает вследствие конденсации водяного пара
b. при испарении влаги из белья его температура повышается.
c. если подует ветерок, белье высохнет быстрее.

4. Как изменяется внутренняя энергия стали при отвердевании?

a. увеличивается; b. уменьшается; c. не изменяется;
d. сначала увеличивается, затем уменьшается

5. Удельная теплота плавления платины равна 110 кДж/кг. Это значит, что при температуре плавления…

a. для плавления 2 кг платины потребуется 110 кДж теплоты
b. для плавления 400г платины потребуется 44 кДж теплоты
c. при кристаллизации 2 кг платины выделится 22 кДж теплоты
d. при кристаллизации 1 г платины выделится 110 кДж теплоты

6. Какое количество теплоты потребуется для плавления 40 г белого чугуна, нагретого до температуры плавления? Удельная теплота плавления белого чугуна 14×104 Дж/кг.

a. 3,5 кДж; b. 5,6 кДж; c. 10 кДж; d. 18 кДж

7. Какие из утверждений справедливы для жидкостей?

a. Характерное расстояние между молекулами жидкости по порядку величины совпадает с размерами самих молекул
b. Жидкость сохраняет форму
c. Жидкость сохраняет объем
d. Молекулы жидкости образуют периодичную решетку

8. Явление диффузии в жидкостях объясняется тем, что молекулы жидкостей

a. отталкиваются друг от друга
b. колеблются около своих положений равновесия
c. притягиваются друг к другу
d. могут хаотично перемещаться по объёму

9. Какое из утверждений правильно?

a. Диффузия наблюдается только в газах и жидкостях.
b. Диффузия наблюдается только в твердых телах.
c. Диффузия наблюдается в газах, жидкостях и твердых телах.

10. При подъеме вверх поршня в цилиндре водяного насоса вода поднимается вверх вслед за ним потому, что

a. атмосферное давление снаружи больше давления разреженного воздуха в цилиндре насоса
b. жидкость обладает свойством расширения и заполняет любое пустое пространство
c. пустой сосуд втягивает воду
d. воздух обладает способностью заполнять пустоту. Он стремится в цилиндр насоса и вталкивает туда находящуюся на его пути воду

5.2 Влажность воздуха

1. Относительная влажность воздуха 50%. Сравните показания влажного (Т^) и сухого (Т^) термометров психрометра.

А.Т1=Т2. Б.Т1>Т2. В. Т1 < Т2 Г. Ответ неоднозначный.

2. Определите абсолютную и относительную влажность воздуха при температуре 16°С, если точка росы равна 10°С. Давления насыщающих паров воды при указанных температурах равны соответственно: 1,81 кПа и 1,22 кПа

А. 1,22 кПа, 67%. Б. 1,81 кПа, 67%. В. 1,22 кПа, 33%. Г. 1,81 кПа, 33%.

3. В комнате имеются два герметичных сосуда с воздухом. В первом из них относительная влажность 40%, во втором 60%. Сравните давление водяных паров в этих сосудах. Плотность воздуха в обоих сосудах одинакова.

А.Р1=Р2 Б.Р1>Р2 В. Р1 < Р2. Г. Ответ неоднозначный.

4. Давление водяных паров в атмосфере при 15°С составляло 1,5 кПа. Выпадет ли роса, если ночью температура воздуха понизилась до 10°С? Давление насыщенных паров при 10°С равно 1,22 кПа.

А. Выпадет. Б. Не выпадет. В. Ответ неоднозначный.

5. В классе при температуре 25 °С создается высокая влажность воздуха. Как изменится влажность воздуха в комнате, если открыть форточку, а за окном холодно и идет дождь?

А. Повысится. Б. Понизится. В. Ответ неоднозначный.

6. В герметичном сосуде находится насыщенный пар. Как изменится давление этого пара, если температуру повысить в 2 раза?

А. Не изменится. Б. Увеличится в 2 раза.
В. Увеличится более чем в 2 раза. Г. Ответ неоднозначный.

7. Относительная влажность воздуха 100%. Сравните показания влажного (Т1) и сухого (Т2) термометров психрометра.

А.Т1=Т2. Б.Т1>Т2. В. Т1 < Т2 Г. Ответ неоднозначный.

8. Определите абсолютную и относительную влажность воздуха при температуре 20°С, если точка росы равна 10°С. Давления насыщающих паров воды при указанных температурах равны соответственно: 2,33 кПа и 1,22 кПа.

А. 1,22 кПа, 48%. Б. 1,22 кПа, 52%. В. 2,33 кПа, 48%. Г. 2,33 кПа, 52%.

9. В комнате имеются два герметичных сосуда с воздухом. В первом из них относительная влажность 70%, во втором 30%. Сравните давление водяных паров в этих сосудах. Плотность воздуха в обоих сосудах одинакова.

А.Р1=Р2 Б.Р1>Р2 В. Р1 < Р2. Г. Ответ неоднозначный.

10. Давление водяных паров в атмосфере при 20°С равно 1,6 кПа. Выпадет ли роса, если ночью температура воздуха понизилась до 15°С? Давление насыщенных паров при 15°С равно 1,71 кПа.

А. Выпадет. Б. Не выпадет. В. Ответ неоднозначный.

5.3 Испарение. Кипение. Насыщенный и ненасыщенный пар.

1. Какие два вида парообразования вы знаете
а) Испарение и конденсация.
б) Испарение и кипение.
в) Нагревание и кипение.

2. Кипение —
а) это интенсивное парообразование, которое происходит при нагревании жидкости не только с поверхности, но и внутри неё.
б) процесс, происходящий при нагревании
в) процесс, происходящий при охлаждении.

3. Температурой кипения называют температуру, при которой...
а) ...парообразование становится очень интенсивным.
б) ...пузырьки с паром появляются на стенках нагреваемого сосуда с жидкостью.
в) ...происходит рост воздушных пузырьков с паром внутри жидкости.
г) ...наступает кипение жидкости.

4. Какая жидкость — духи, вода, подсолнечное масло — испарится быстрее других?

5. Поясните, как при неизменности температуры во время кипения выполняется закон сохранения и превращения энергии?
а) Хотя температура жидкости постоянна, ее молекулы поглощают подводимую энергию и их взаимодействие становится сильнее.
б) При кипении молекулы жидкости, переходя в пар, уносят с собой подводимую энергию.
в) Подводимая к кипящей жидкости энергия тратится на разрушение молекулярных связей и переходит во внутреннюю энергию пара.

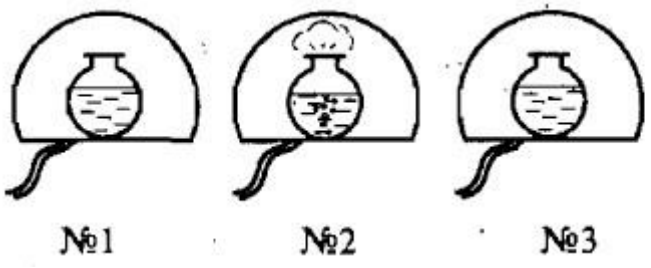
6. Куски льда равной массы находятся при температуре -10 °С и имеют разную форму: шара, бруска; тонкой пластины. Какому из них потребуется на испарение наименьшее время?

7. Какое вещество — вода, ртуть, свинец — будет жидким при температуре 400 °С?
8. Динамическое равновесие между паром и жидкостью наступает...
а) ...когда масса пара делается равной массе жидкости.
б) ...когда число молекул, вылетающих из жидкости, становится равным числу молекул пара, возвращающихся в нее.
в) ...когда число молекул пара становится столь большим, что испарение прекращается.

9. Как температура кипения жидкости зависит от давления воздуха?
а) При увеличении давления температура кипения жидкости понижается.
б) При уменьшении давления температура кипения повышается.
в) При уменьшении давления температура кипения понижается.

10. Под стеклянным колоколом насоса находятся колбы с водой, температура которой близка к 100 °С. Из-под одного колокола воздух откачивают, другой соединен с

атмосферой, а под третий его накачивают. Из-под какого колокола воздух откачивается?



а) № 1.

б) № 2.

в) № 3.

5.4 Взаимные превращения жидкостей и газов

1.Виды парообразования:
А) конденсация; Б) испарение; В) конвекция; Г) кипение.

2.Испарение – это
А) процесс парообразования по всему объему жидкости; Б) процесс парообразования с поверхности жидкости; В) процесс, обратный кипению; Г) процесс перехода вещества из газообразной фазы в жидкую.

3. Температура жидкости при испарении
А) температура жидкости остается неизменной; Б) температура жидкости увеличивается;
В) температура жидкости уменьшается.

4.Температура кипения – это
А) температура, при которой давление насыщенного пара в пузырьках равняется атмосферному давлению;
Б) температура, при которой давление насыщенного пара в пузырьках равняется давлению в жидкости;
В) температура, при которой давление насыщенного пара в пузырьках равняется гидростатическому давлению.

5. Температура жидкости при кипении зависит от
А) от рода жидкости; Б) от атмосферного давления;
В) от температуры окружающей среды; Г) от вентиляции.

6.Как изменится давление насыщенного пара при уменьшении его объема?
А) увеличится; Б) уменьшится; В) не изменится.

7. Плотность насыщенного пара
А) зависит от занимаемого им объема; Б) не зависит от занимаемого им объема.

8. Относительная влажность воздуха – это
А) величина, указывающая на количественное содержание водяного пара в воздухе;
Б) величина, показывающая, насколько при данной температуре водяной пар близок к насыщению;
В) величина, указывающая на наличие водяного пара в атмосфере.

9. Влажный термометр психрометра показывает 10 оС, а сухой 14 оС. Чему равна относительная влажность воздуха?
А) 30%; Б) 40%; В) 50%; Г) 60%.

10. Чему равна относительная влажность воздуха в комнате при 18 оС, если при 10 оС образуется роса?
А) 42%; Б) 59%; В) 62%; Г) 84%.

5.5 **Поверхностное натяжение. Капиллярные явления.**

№ 1. Высота уровня смачивающей жидкости в капилляре диаметром d равна:

A. $h = \sigma/(2\rho gd)$
B. $h = \sigma/(\rho gd)$
C. $h = 2\sigma/(\rho gd)$
D. $h = 4\sigma/(\rho gd)$
E. $h = \sigma\rho/(2gd)$.

№ 2. Способность жидкости сокращать свою поверхность называется:
Анизотропия

A. Изотропия
B. Поверхностное натяжение
C. Капиллярность
D. Нет правильного ответа.

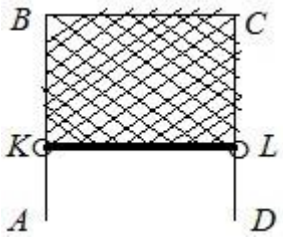
№ 3. Вычислите поверхностное натяжение масла, если вес капли, вытекающей из пипетки, P = 100 мкН. Длина контура шейки пипетки l = 3,8 мм.

A. 0,026 Н/м
B. 0,053 Н/м
C. 0,013 Н/м
D. 6,93 Н/м
E. 0,073 Н/м.

№ 4. В одинаковых капиллярных трубках жидкости с разными поверхностными натяжениями ($\sigma 2 = 2\sigma 1$) поднялись на разные высоты ($h1 = 4h2$). Отношение плотности первой жидкости к плотности второй равно:

A. 2
B. 0,5
C. 0,14
D. 0,125
E. 0,4

№ 5. Рамка ABCD с подвешенной медной перекладиной KL затянута мыльной плёнкой. Каким должен быть диаметр d перекладины KL, чтобы она находилась в равновесии? Поверхностное натяжение медного раствора $\sigma = 0{,}045$ Н/м.



A. ≈ 0,08 мм
B. ≈ 0,008 мм
C. ≈ 8 мм
D. ≈ 80 мм
≈ 0,8 мм.

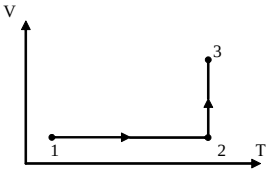
ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Контрольная работа № 7 по теме: «Молекулярная физика»

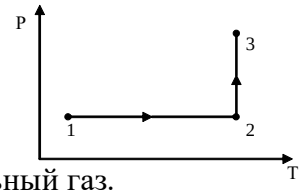
Газовые законы.

1 Вариант

1. Газ при давлении 8ат и температуре 12^0С занимает объем 855л. Каково будет его давление, если газ данной массы при температуре 47^0С займет объем 800л?
2. В баллоне емкостью 26л находится 1,1кг азота при давлении 35ат. Определите температуру газа.
3. 

Представить данный процесс в координатах P(T) и P(V).

2 Вариант

1. Найти давление 1л неона, если масса его 45г, а температура 0^0С.
2. Внутренний объем цилиндра двигателя внутреннего сгорания 0,93л. Какой объем займут при нормальных условиях выхлопные газы, выбрасываемые за один ход поршня, если к моменту открытия выпускного клапана температура газа в цилиндре 1000^0 С, а давление 5ат?
3. 

Представить данный процесс в координатах V(T) и P(V).

Идеальный газ.

Вариант 1.

1. При какой температуре средняя кинетическая энергия поступательного движения молекул равна $10,35*10^{-21}$Дж?
2. Определите объем газа, количество вещества которого равно 1000 моль, при давлении 1 МПа и температуре 100°С.
3. Газ при давлении $8*10^5$ Па и температуре 27°С занимает объем 0,9 м^3. Каким будет давление, если та же масса газа при температуре 320 К занимает объем 0,8 м^3?

Вариант 2

4. Какова средняя квадратичная скорость движения молекул газа, если при давлении 250 кПа газ массой 8 кг занимает объем 15м^3?
5. Определите, какой газ при давлении 10^5 Па и температуре 27°С имеет плотность 0,162 кг/м^3.
6. Для изобарного нагревания газа, количество которого равно 800 моль, на 500 К газу сообщили количество теплоты, равное 9,4 МДж. Определите работу газа и изменение его внутренней энергии.

Контрольная работа № 1 по теме: «Основы термодинамики»

1. Чему равна внутренняя энергия 5 моль одноатомного газа при температуре 27^0С?

2. При адиабатном расширении газ совершил работу 2 МДж. Чему равно изменение внутренней энергии газа? Увеличилась она или уменьшилась?
3. Для изобарного нагревания 800 моль газа на 500 К газу сообщили количество теплоты
   9,4 МДж. Определите работу газа и изменение его внутренней энергии.

4. Газ в идеальном тепловом двигателе отдает холодильнику 60% теплоты, полученной от нагревателя. Какова температура нагревателя, если температура холодильника 200 К?
5. Какое количество теплоты необходимо сообщить одному молю идеального одноатомного газа, находящемуся в закрытом баллоне при температуре27^0С, чтобы повысить его давление в 3 раза?

6. Температуры нагревателя и холодильника идеальной тепловой машины соответственно равны 117^0С и 27^0С. Количество теплоты, получаемое от нагревателя за 1 с, равно

60 кДж. Вычислите КПД машины, количество теплоты, отдаваемое холодильнику в 1 с, и мощность машины.

Контрольная работа № 8 по теме: «Относительная влажность»

Вариант № 1

Относительная влажность воздуха в закрытом сосуде при температуре t_1=5 ^{0}С составляет φ_1=84 %, а при температуре t_2=22 ^{0}С она равна φ_2=30 %. Найти отношение α =$p_{н.2}/p_{н.1}$, где $p_{н.1}$ и $p_{н.2}$ – давления насыщенных паров воды при температурах t_1 и t_2.

Вариант № 2

В комнате объемом V=60 м^3 при температуре t=18 ^{0}С относительная влажность воздуха φ =50 %. Какую массу воды m надо испарить, чтобы пар в комнате стал насыщенным?

Вариант № 3

В цилиндре под поршнем – воздух, имеющий температуру t=10 ^{0}С и относительную влажность 60 %. Какой станет относительная влажность этого воздуха после нагревания его до температуры 100 ^{0}С и уменьшения объема втрое.

Контрольная работа №14 «Электромагнитное поле»

1.

$$T = 2\pi\sqrt{LC}\,.$$

2. Особый вид материи, посредством которого осуществляется электромагнитное взаимодействие
3. Для повышения и понижения напряжения
4. Единица магнитного потока
5. Для чего используют трансформаторы?
11 Какой ученый экспериментально доказал справедливость теории Максвелла?
12. Что называют силой Лоренца?
13. Порождение вихревого электрического поля переменным магнитным полем
14. Движением электрических зарядов по проводнику
15. Тепловая электростанция
16. Около 300 000 км/с
17. Кто открыл явление электромагнитной индукции?
18. На какой электростанции механическую энергию падающей воды преобразуют в электрическую энергию?
19. Чему равна скорость распространения электромагнитных волн в вакууме?
20. На чем основано действие генераторов электрического тока?
21. ЭДС индукции в замкнутом контуре равна модулю скорости изменения магнитного потока, пронизывающего этот контур
22. Изменение формы волны высокой частоты
23. Немецкий физик Генрих Герц
24. Сила, действующая со стороны магнитного поля на заряженную частицу
25. Единица индуктивности
26. Закон электромагнитной индукции
27. Кто впервые измерил давление света?
28. Физическая причина самоиндукции
29. Гидроэлектростанция
30. Майкл Фарадей
31. Генри (Гн)
32. Александр Степанович Попов

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Тестовое задание № 6. ОСНОВЫ ТЕРМОДИНАМИКИ

6.1 Внутренняя энергия. Количество теплоты

1. Как назывался первый термометр?

А) Градусник Б) Термоскоп В) Термометр Г) Столб - Г82

2. К тепловым явлениям НЕ относится:

А) Нагревание и охлаждение воздуха
Б) Плавление металла
В) Падение тела вниз
Г) Таяние льда

3. Какой способ теплопередачи иллюстрирует система отопления (батареи) нагревая воздух в доме?

А) Излучение
Б) Теплообмен
В) Механическая работа
Г) Конвекция

4. Чему равна одна калория?

А) 4,19 Дж Б) 5 Дж В) 0,04 МДж Г) 0,00004 кДж

5. Двойные рамы предохраняют от холода, потому что воздух, находящийся между ними обладает…

А) Плохой теплопроводностью
Б) Средней теплопроводностью
В) Хорошей теплопроводностью
Г) Не обладают вовсе теплопроводностью

6. Какой способ теплопередачи возможен между звездой и планетой?

А) Конвекция
Б) Излучение
В) Теплообмен
Г) Другие способы

7. Определить массу дров, необходимых для нагревания 2л воды до кипения, если начальная температура воды 15◦С.

А) 5 кг
Б) 67 г
В) 55 г
Г) 5,5 кг

8. Можно ли расплавить олово горячей водой?

А) Нельзя. Температура плавления олова больше температуры кипения воды.
Б) Можно. Температура плавления олова меньше температуры кипения воды.
В) Нельзя. Температура плавления олова больше температуры кипения воды при определённых условиях.
Г) Можно. Температура плавления олова меньше температуры кипения воды при определённых условиях.

9. При полном сгорании 5 г пороха выделилось 19 кДж энергии. Определите удельную теплоту сгорания пороха:

А) 4 кДж/кг
Б) 3,8 МДж/кг
В) 30 МДж/кг
Г) 1589900 Дж/кг

10. Определите КПД двигателя автомобиля, которому для выполнения работы 110,4 МДж потребовалось 8 кг бензина:

А) 20% Б) 30% В) 40% Г) 50%

6.2 Виды теплопередач

1. Конвекцией называют вид теплопередачи, при котором энергия...

А. Передается от нагретого тела с помощью лучей.

Б. От нагретого конца тела передается к холодному, но само вещество при этом не перемещается.

В. Переносится самими частицами вещества.

2. Каков способ теплопередачи от костра?

А. Излучение. Б. Теплопроводность. В. Конвекция.

3. Ложка, опущенная в стакан с горячей водой, нагревается. Каким способом происходит теплопередача?

А. Излучение. Б. Теплопроводность. В. Конвекция.

4. Каким способом происходит теплопередача при нагревании шин автомобиля при торможении?

А. Конвекцией. Б. Теплопроводностью. В. Излучением. Г. Работой.

5. Какое вещество обладает наибольшей теплопроводностью?

А. Шерсть. Б. Железо. В. Бумага.

6. Вид теплопередачи, при котором энергия от нагретого тела передается холодному с помощью лучей, называется...

А. Излучением. Б. Конвекцией. В. Теплопроводностью.

7. Каков способ теплопередачи водяного отопления?

А. Излучение. Б. Теплопроводность. В. Конвекция.

8. Благодаря какому способу теплопередачи Солнце нагревает Землю?

А. Теплопроводность. Б. Конвекция. В. Излучение.

9. Каков способ передачи энергии от горячего утюга ткани?

А. Работа. Б. Теплопроводность. В. Конвекции. Г. Излучение.

10. Изменится ли температура тела, если оно поглощает энергии больше, чем испускает?

А. Тело нагреется.

Б. Температура тела не изменится.

В. Тело охладится.

6.3 Основы термодинамики

1. Внутренняя энергия данной массы реального газа...
   А. Не зависит ни от температуры, ни от объема. Б. Не зависит ни от каких факторов.
   В. Зависит только от объема. Г. Зависит от температуры и объема.
2. Внутреннюю энергию системы можно изменить (выберите наиболее точное продолжение фразы...
   А..Только путем совершения работы. Б. Только путем теплопередачи.
   В. Путем совершения работы и теплопередачи. Г. Среди ответов нет правильного.
3. В процессе плавления твердого тела подводимое тепло идет на разрыв межатомных (межмолекулярных) связей и разрушение дальнего порядка в кристаллах. Происходит ли при плавлении изменение внутренней энергии тела?
   А. Внутренняя энергия тела не изменяется.
   Б. Внутренняя энергия тела увеличивается.
   В. Внутренняя энергия тела уменьшается.
   Г. Внутренняя энергия тела иногда увеличивается, иногда уменьшается.
4. Какой тепловой процесс изменения состояния газа происходит без теплообмена?
   А. Изобарный. В. Изотермический.
   Б. Изохорный. Г. Адиабатный
5. Идеальный газ переводится из одного состояния в другое двумя способами: а—б и а—в (см. рис.). Какому состоянию соответствует наибольшая температура?

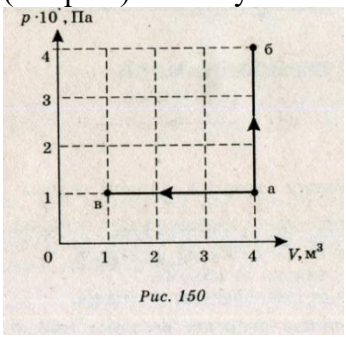


Рис. 150

   А. а. В. в.
   Б. б. Г. а и в.

6. Два одинаковых твердых тела, имеющих различные температуры, привели в соприкосновение так, показано на рис. Какое из перечисленных ниже утверждений является верным?

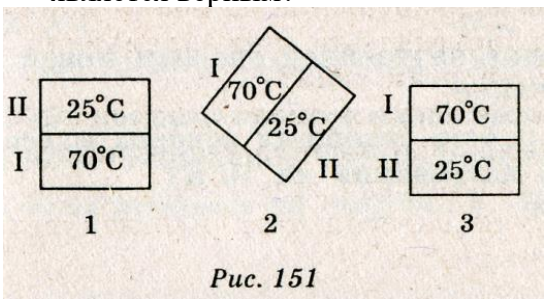


Рис. 151

   А. Теплопередача осуществляется только в положения 1 от тела I к телу II.
   Б. Теплопередача осуществляется только в положении 2 от тела II к телу I.
   В. Теплопередача осуществляется только в положении 3 от тела II к телу I.
   Г. При любом положении тел теплопередача осуществляется от тела I к телу П.

7. Чему равна работа, совершенная газом при переходе его из состояния I в состояние II

(см. рис.)?

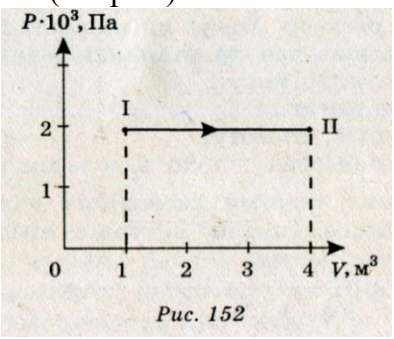


Рис. 152

А. 8 кДж.
Б. 6 кДж.
В. 6 ДЖ.
Г. 8 мДж.

8. В процессе адиабатного расширения газ совершает работу, равную 3 • 1010 Дж. Чему равно изменение внутренней энергии газа?
А. 0.
Б. 3 • 1010 Дж.
В. 8. -3- 1010 Дж.
Г. Изменение внутренней энергии может принимать любое значение.
9. Какую работу совершил водород массой 2 кг при изобарном нагревании на 10 К?
А.= 83 кДж.
Б.= 83 Дж.
В. 0.
Г.= 125 кДж.
10. Тепловая машина получила от нагревателя 0,4 МДж теплоты и отдала холодильнику 0,1 МДж теплоты. Чему равен КПД такой тепловой машины?
А. 100%.
Б.> 100%.
В. 75%.
Г. 25%

6.4 Адиабатный процесс

1. Какое условие из приведенных ниже выполняется при адиабатном расширении газа?

1)Q=-A. 2) Q=Ar. 3) A=0. 4) Ar=0. 5) Δ U=0. 6) Q=0.

2. Газ адиабатно сжимается. Как изменяются при этом температура Т и давление р?

1) Т и р увеличиваются.
2) Т увеличивается, р уменьшается.
3) Т уменьшается, р увеличивается.
4) Т и р уменьшаются.
5) Т не изменяется, р увеличивается.
6) Т не изменяется, р уменьшается.

3. Газ совершил одинаковую работу при адиабатном и изотермическом процессах. Его внутренняя энергия…
   1) в обоих случаях не изменилась;
   2) в обоих случаях уменьшилась;
   3) при адиабатном не изменилась, при изотермическом уменьшилась;
   4) при адиабатном уменьшилась, при изотермическом не изменилась.
4. В результате адиабатного расширения объем газа увеличился в 2 раза. Как изменилось его давление?

1) увеличилось более чем в 2 раза
2) увеличилось в 2 раза
3) увеличилось менее чем в 2 раза
4) уменьшилось более чем в 2 раза
5) уменьшилось в 2 раза
6) уменьшилось менее чем в 2 раза

5. Какое условие из приведенных ниже выполняется при адиабатном сжатии газа?

1) Q=-A. 2) Q=Aг. 3) A=0. 4) Aг=0. 5) Δ U=0. 6) Q=0.

6. Газ адиабатно расширятся. Как изменяются при этом температура T и давление p?

1) T и p увеличиваются. 4) T и p уменьшаются.
2) T увеличивается, p уменьшается. 5) T не изменяется, p увеличивается.
3) T уменьшается, p увеличивается. 6) T не изменяется, p уменьшается.

7. В результате адиабатного процесса внутренняя энергия газа увеличилась. При этом газ…

1) совершил положительную работу;
2) совершил отрицательную работу;
3) работы не совершил;
4) совершил положительную работу, увеличив свой объем;
5) совершил отрицательную работу, уменьшив свой объем.

8. В результате адиабатного сжатия объем газа уменьшился в 3 раза. Как изменилось его давление?

1) увеличилось более чем в 3 раза 4) уменьшилось более чем в 3 раза
2) увеличилось в 3 раза 5) уменьшилось в 3 раза
3) увеличилось менее чем в 3 раза 6) уменьшилось менее чем в 3 раза

Тестовое задание №7.

7.1 Электрический заряд. Закон Кулона

1. Два точечных заряда притягиваются друг к другу, если заряды…

1) одинаковы по знаку и любые по модулю
2) одинаковы по знаку и модулю
3) различны по знаку и любые по модулю
4) только различны по знаку и одинаковы по модулю

2. Незаряженная капля жидкости разделилась на две части. Заряд первой +q, а заряд второй…

1) 0
2) +q
3) +2q
4) -q

3. Закон Кулона выполняется для…

1) любых тел 3) неподвижных точечных зарядов
2) заряженных тел 4) движущихся точечных зарядов

4. Величина одного из зарядов увеличилась в 3 раза, при этом сила их взаимодействия…

1) увеличилась в 3 раза 3) уменьшилась в 3 раза
2) увеличилась в 9 раз 4) уменьшилась в 9 раз

5. Расстояние между зарядами уменьшилось в 4 раза, при этом сила их взаимодействия…

1) увеличилась в 4 раза 3) уменьшилась в 4 раза
2) увеличилась в 16 раз 4) уменьшилась в 16 раз

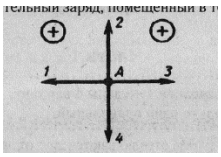
6. Сила взаимодействия двух точечных зарядов при уменьшении величины одного из них в 4 раза и уменьшении расстояния между ними в 2 раза…

1) не изменится 3) уменьшится в 8 раз
2) уменьшится в 2 раза 4) уменьшится в 16 раз

7. Два одинаковых металлических шара заряжены равными разноименными зарядами. Шарики привели в соприкосновение и раздвинули на прежнее расстояние. Сила взаимодействия…

1) не изменилась 3) уменьшилась в 2 раза
2) увеличилась в 2 раза 4) равна нулю

8. Какое направление имеет вектор кулоновской силы, действующей на положительный заряд, помещенный в точку A?



1) 1 2) 2 3) 3 4) 4

9. Два точечных заряда отталкиваются друг от друга, если заряды..
1) одинаковы по знаку и любые по модулю
2) одинаковые по знаку и модулю
3) различны по знаку и модулю
4) различны по знаку и одинаковы по модулю
10. Сила взаимодействия двух точечных зарядов при увеличении величины одного из них в 2 раза и уменьшении расстояния между ними в 2 раза…

1)не изменится 3) уменьшится в 8 раз
2)уменьшится в 2 раза 4) увеличится в 8 раз

7.2 Конденсаторы, электроемкость конденсатора, энергия конденсатора

1. Как изменится электроемкость плоского конденсатора при увеличении заряда на пластинах конденсатора в 2 раза?

1) не изменится
2) уменьшится в 2 раза
3) увеличится в 2 раза

2. Как изменится электроемкость плоского плоского конденсатора при увеличении расстояния между пластинами конденсатора в 4 раза?

1) не изменится
2) уменьшится в 4 раза
3) увеличится в 4 раза

3. Во сколько раз изменится электроемкость плоского конденсатора, если в пространство между пластинами, не изменяя расстояние, вставить стекло с диэлектрической проницаемостью 7 вместо парафина с диэлектрической проницаемостью 2?

1) увеличится в 14 раз
2) увеличится в 3,5 раза
3) уменьшится в 3,5 раза

4. При сообщении проводнику заряда 10^ -8 Кл его потенциал увеличился на 100 В. Какова электроемкость проводника?

1) 10^10 Ф 2) 10^-10 Ф 3) 10^-6 Ф

5. Конденсатору емкостью 10 мкФ сообщили заряд 4 мкКл. Какова энергия заряженного конденсатора?

1) 8*10^-9 Дж 2)0.8*10^-7 Дж 3) 8*10^-7 Дж

6. Выбери верное утверждение:

1) емкость конденсатора зависит от его заряда, расстояния между обкладками, площади обкладок и напряжения между обкладками;
2) емкость конденсатора зависит от его заряда, расстояния между обкладками, площади обкладок;
3) емкость конденсатора зависит от расстояния между обкладками, площади обкладок и напряжения между обкладками;
4) емкость конденсатора зависит от его заряда и напряжения между обкладками;
5) емкость конденсатора зависит от расстояния между обкладками, площади обкладок;

7. Чем больше расстояние между обкладками, тем

1) емкость конденсатора становится больше;
2) емкость конденсатора становится меньше;
3) емкость не зависит от расстояния между обкладками конденсатора.

8. Заряд конденсатора и площадь его обкладок уменьшили в 2 раза. Емкость конденсатора

1) увеличилась в 4 раза; 2) уменьшилась в 4 раза; 3) не изменилась;
4) увеличилась в 2 раза; 5) уменьшилась в 2 раза

9. Емкость 250нФ: 1) меньше 0,16 мкФ; 2)больше 2,5 мкФ; 3)больше 2500пФ

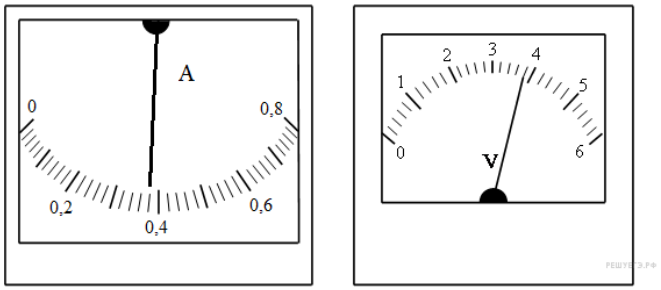
10. Напряжение на конденсаторе и площадь его обкладок уменьшили в 3 раза. Емкость конденсатора

1) увеличилась в 9 раз; 2) уменьшилась в 3 раза; 3) не изменилась; 4) увеличилась в 3 раза; 5) уменьшилась в 9 раз

Тестовое задание №8. Постоянный электрический ток

8.1 Тесты по закону Ома

№1. Для исследования зависимости силы тока, протекающего через проволочный резистор, от напряжения на нем была собрана электрическая цепь, представленная на рисунке.



На какую величину необходимо увеличить напряжение для увеличения силы тока на 0,22 А? Приборы считайте идеальными.

1) 1,1 В
2) 2,2 В
3) 3,3 В
4) 4,4 В

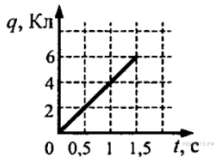
№2. На рисунке изображен график зависимости силы тока в проводнике от напряжения между его концами.



Чему равно сопротивление проводника?

1) 0,25 кОм
2) 2 кОм
3) 4 кОм
4) 8 кОм

№3. По проводнику течёт постоянный электрический ток. Величина заряда, прошедшего через проводник, возрастает с течением времени согласно графику. Сила тока в проводнике равна

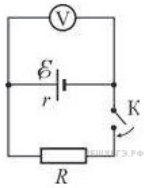


1) 1 А
2) 1,5 А
3) 4 А
4) 6 А

№4. К источнику тока с ЭДС 4 В и внутренним сопротивлением r=5Ом подсоединили нагрузочное сопротивление. Чему оно должно быть равно, чтобы КПД источника был равен 50%?

1) 5 Ом
2) 2,5 Ом
3) 2 Ом
4) 4 Ом

№5 На рисунке изображена схема электрической цепи, включающей источник постоянного тока, идеальный вольтметр, ключ и резистор. Показание вольтметра при замкнутом ключе в 3 раза меньше, чем показание вольтметра при разомкнутом ключе.



Можно утверждать, что внутреннее сопротивление источника тока

1) в 3 раза больше сопротивления резистора
2) в 3 раза меньше сопротивления резистора
3) в 2 раза больше сопротивления резистора
4) в 2 раза меньше сопротивления резистора

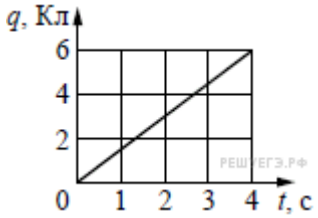
№6. Резистор с сопротивлением R подключают к источнику тока с ЭДС E1 и внутренним сопротивлениемr1. Если подключить этот резистор к источнику тока с ЭДСE2=2E1 и внутренним сопротивлениемr2=r1 то мощность, выделяющаяся в этом резисторе.

1) увеличится в 2 раза
2) увеличится в 4 раза
3) уменьшится в 8 раз
4) не изменится

№7. Идеальный амперметр и три резистора сопротивлениемR=2 Ом, 2Rи 3R включены последовательно в электрическую цепь, содержащую источник сЭДС, равной 5В, и внутренним сопротивлением к=8 Ом. Показания амперметра равны

1) 100 А
2) 4 А
3) 0,56 А
4) 0,25 А

№8. По проводнику течёт постоянный электрический ток. Величина заряда, проходящего через проводник, возрастает с течением времени согласно графику. Сила тока в проводнике равна



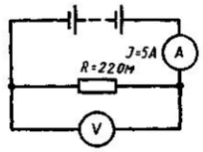
1) 12 А
2) 24 А
3) 6 А
4) 1,5 А

8.2 Постоянный электрический ток

1. Электрическим током называют…
А) движение электронов по проводнику;
Б) упорядоченное движение электронов по проводнику;
В) движение электрических зарядов по проводнику;
Г) упорядоченное движение электрических зарядов по проводнику

2. Какие превращения энергии происходят в гальванических элементах?
А) электрическая энергия превращается в химическую;
Б) механическая превращается в электрическая;
В) внутренняя энергия превращается в электрическую;
Г) химическая энергия превращается в электрическую

3. По данным, приведенным на рис. 1, вычислите показания вольтметра.



А) 0,5 В; Б) 110 В; В) 440 В; Г) 1100 В

4. Обмотка вольтметра имеет сопротивление 50 кОм. Вычислите силу тока в ней при напряжении 250 В.
А) 254 А; Б) 5А; В) 0, 05 А; Г) 0,005 А; Д) 0,5 А

5. Каково сопротивление обмотки паяльника, если при напряжении 127 В сила тока в ней 500 мА?
А) 254 Ом; Б) 5 Ом; В) 63,5 Ом; Г) 0,25 Ом

6. На баллоне электрической лампы написано: “75 Вт; 220 В”. Определите силу тока в лампе, если ее включить в сеть с напряжением, на которое она рассчитана.
А) 0, 34 А; Б) 0, 68 А; В) 0,5 А

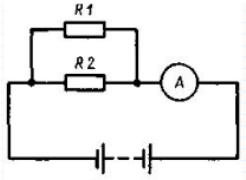
7. Сколько джоулей в 1 Вт*ч?
А) 3600 Дж; Б) 3600000 Дж; В) 360 Дж.

8. В квартире за 30 мин израсходовано 792 кДж энергии. Вычислите силу тока в подводящих проводах при напряжении 220 В.
А) 2 А; Б) 1 А ; В) 3 А

9. Какое количество теплоты выделит за 30 мин проволочная спираль сопротивлением 20

Ом, если сила тока в цепи 2 А?
А) 144000 Дж; Б) 28800 Дж; В) 1440 Дж

10. сила тока в проводнике R1 равна 2 А, а в проводнике R2 сила тока равна 1 А (рис. 173). Что покажет амперметр, включенный в неразветвленную часть цепи?



А) 8 А; Б) 1,5 А; В) 4 А; Г) 3 А; Д) 16 А

8.3 Последовательное и параллельное соединение проводников

А1. Сопротивление в проводнике R1 = 4 Ом. Какова сила тока в проводнике R2, соединённым с ним последовательно?
а) 4 А б) 2 А в) 8 А

А2. Сколько лампочек напряжением 6 В нужно взять для ёлочной гирлянды, чтобы её можно было включить в сеть напряжением 120 В?
а) 8 б) 20 в) 30

А3. Каждый из двух нагревательных элементов кипятильника имеет силу тока 5 А. Определите силу тока в проводящих проводах, если элементы соединены последовательно.
а) 25 А б) 5 А в) 10 А

А4. Проводники сопротивлением 2 Ом, 4 Ом и 6 Ом соединены последовательно и включены в сеть напряжением 36 В. Какова сила тока в проводниках?
а) 0,3 А б) 0,33 А в) 3 А

А5. Вычислите сопротивление десяти последовательно соединённых одинаковых проводников сопротивлением по 10 Ом.
а) 100 Ом б) 10 Ом в) 0,01 Ом

А6. Каким сопротивлением обладает электрическая цепь, состоящая из трёх ламп, соединённых параллельно, если сопротивление каждой из них 12 Ом?
а) 36 Ом б) 3 Ом в) 4 Ом

А7. Электрические лампы сопротивлением 200 Ом и 300 Ом соединены параллельно. Вычислите их общее сопротивление.
а) 120 Ом б) 500 Ом в) 250 Ом

А8. Сила тока в резисторах, соединённых параллельно, соответственно 2 А и 1 А. Найдите силу тока в неразветвлённой части цепи.
а) 2 А б) 0,5 А в) 3 А

А9. Для освещения классной комнаты установлено 10 одинаковых ламп сопротивлением по 440 Ом каждая. Каково из общее сопротивление?
а) 44 Ом б) 4400 Ом в) 4,4 Ом

А10. При последовательном соединении проводников общее напряжение на всех проводниках …. на отдельных проводниках.

а) такое же, как и
б) равно сумме напряжений
в) меньше, чем

8.4 Закон Ома для полной цепи

1. Гальванический элемент с ЭДС 15 В и внутренним сопротивлением 1 Ом замкнут на сопротивление 4 Ом. Найдите силу тока в цепи.
А) 5 А; Б) 3.5 А; В).3 А; Г) 7.5 А; Д). 15 А

2. Если к батарее с ЭДС 3 В и внутренним сопротивлением 2 Ом накоротко подсоединить амперметр, то он покажет силу тока 1 А. Определите сопротивление амперметра.
А).5 Ом; Б) 1 Ом; В) 1.5 Ом; Г) 3 Ом

3. Аккумулятор с внутренним сопротивлением 0,2 Ом и ЭДС 2 В замкнут проволокой сечением 1 мм и удельным сопротивлением 10−7 Ом•м. Найдите длину проволоки, если сила тока в цепи 4 А.
А).3 м; Б) 4 м; В) 5 м; Г) 6 м; Д) 8 м

4. В проводнике сопротивлением 2 Ом, подключенном к элементу с ЭДС 2,2 В, идет ток силой 1 А. Найдите ток короткого замыкания элемента.
А). 5 А; Б) 10 А; В) 11 А; Г) 12 А; Д) 7.5 А

5. При подключении источника тока с ЭДС 15 В к некоторому сопротивлению напряжение на полюсах источника оказывается 9 В, а сила тока в цепи 1,5 А. Найдите внутреннее сопротивление источника.
А) 1 Ом; Б) 2 Ом; В) 3 Ом; Г) 4 Ом; Д) 5 Ом

6. Внутреннее сопротивление батареи с ЭДС 3,6 В равно 0,1 Ом. К батарее подключены параллельно три лампочки сопротивлением по 1,5 Ом каждая. Найдите разность потенциалов на клеммах батареи.
А) 1.5 В; Б) 2 В; В) 2.5 В; Г) 3 В; Д) 3.5

7. В цепи, состоящей из источника тока с ЭДС 6 В и внутренним сопротивлением 2 Ом и реостата, идет ток силой 1 А. Какова будет сила тока в цепи, если сопротивление реостата уменьшить в 4 раза?
А) 0.5 А; Б) 1 А; В) 4 А; Г) 6 А; Д) 2 А

8. К источнику тока присоединили последовательно два одинаковых сопротивления. Когда их соединили параллельно, сила тока в цепи увеличилась в 3 раза. Во сколько раз каждое из сопротивлений больше внутреннего сопротивления источника?
А) 2; Б) 4; В) 6; Г) 8; Д) 10

9. Источник тока с ЭДС 12 В и внутренним сопротивлением 1 Ом питает три параллельно соединенных сопротивления по 6 Ом каждое. Определите напряжение на одном сопротивлении.
А) 8 В; Б) 4 В; В) 2 В; Г) 12 В; Д) 10 В

10. Два последовательно соединенных вольтметра подсоединены к источнику тока с некоторым внутренним сопротивлением. Показания вольтметров равны 12 и 4 В. Если подключить к источнику только первый вольтметр, то он покажет 15 В. Чему равна ЭДС источника?
А) 5 В; Б) 10 В; В) 15 В; Г) 25 В; Д) 20 В

Тестовое задание №9.

9.1Электрический ток в различных средах

1. Какие частицы являются носителями тока в электролитах?

1. Электроны 2. Атом 3. Молекулы 4. Ионы

2. Как называется явление распада молекул в растворах?

1. Ионизация 2. Рекомбинация 3. Диссоциация 4. Молизация

3. Меняется ли сопротивление электролита с ростом температуры?

1. Сопротивление увеличивается
2. Сопротивление уменьшается
3. Сопротивление не изменяется

4. Какое из перечисленных явлений называется электролизом?

1. Прохождение электрического тока через электролит
2. Выделение вещества на электродах при прохождении тока через электролит
3. Растворение солей, кислот, и щелочей в воде
4. Диссоциация кислот, солей и щелочей.

5. Электрохимический эквивалент никеля равен 0,304 мг/к. Что это значит?

1. Сколько весит один ион никеля
2. 0,304 мг никеля выделится при прохождении одного кулона через раствор
3. Для выделения 1 мг никеля нужно пропустить через раствор 0,304 к.
4. Правильного ответа нет.

6. Какие величины связывают второй закон Фарадея?

1. Массу вещества, выделившегося при электролизе, его электрохимический эквивалент и количество прошедшего через раствор электричества.
2. Химический эквивалент и массу вещества, выделившегося при электролизе.
3. Электрохимические и химические эквиваленты веществ.

7. Химическим эквивалентом вещества называют величину, численно равную…

1. отношению атомного веса вещества к его валентности.
2. отношению массы выделившегося вещества к заряду, прошедшему через раствор.
3. отношению валентности к атомному весу вещества.
4. произведению атомного веса вещества на его валентность.

8. Какую зависимость устанавливает второй закон Фарадея между химическими и электрохимическими эквивалентами веществ?

1. Электрохимические эквиваленты веществ пропорциональны их химическим эквивалентам.
2. Химические эквиваленты веществ обратно пропорциональны их электрохимическим эквивалентам.
3. Электрохимические эквиваленты равны химическим эквивалентам веществ.

9. Какой набор носителей электрического тока наиболее характерен для газов при давлениях, близких к атмосферному?

1. Положительные ионы и электроны
2. Положительные и отрицательные ионы и электроны
3. Свободные электроны
4. Положительные и отрицательные ионы
5. Отрицательные ионы и электроны.

10. Укажите неверный ответ.

1. Все жидкости являются электролитами.
2. Жидкости могут быть диэлектриками, проводниками, полупроводниками.
3. Растворы солей, щелочей, кислот и расплавленные соли, обладающие электрической проводимостью, называются электролитами.

11. Рекомбинацией называется ...

1. объединение ионов разных знаков в нейтральные молекулы.
2.процесс выделения на электродах веществ, входящих в состав электролита.
3. образование положительных и отрицательных ионов при растворении веществ в жидкости.
12. При электролизе металл всегда оседает на...
1. катоде.
2. аноде.

Тестовое задание №10. Магнитное поле

10.1 Магнитное поле

1.Подберите наиболее правильное продолжение фразы: «Магнитное поле оказывает силовое действие …»
А. Только на покоящиеся электрические заряды
Б. Только на движущиеся электрические заряды
В. Как на движущиеся, так и на покоящиеся заряды.
Г. Только на магнитные заряды.
Д. На любые тела, обладающие массой.
2.Что наблюдается в опыте Эрстеда?
А. Два проводника взаимодействуют друг с другом
Б. Проводник с током действует на электрические заряды.
В. Магнитная стрелка поворачивается вблизи заряженного проводника.
Г. Магнитная стрелка поворачивается вблизи проводника с током.
Д. Магнитная стрелка поворачивается вблизи магнита.
3. Укажите единицу измерения магнитного потока:
А. Вебер (Вб). б. Тесла (Тл). В. Генри (Гн.) Г. Кулон (Кл). Д.Фарада (Ф).
4.Укажите единицу измерения магнитной индукции:
А. Вебер (Вб). б. Тесла (Тл). В. Генри (Гн). Г. Кулон (Кл). Д. Фарада (Ф)
5. Назовите прибор (устройство), в котором используется поворот рамки с током в магнитном пол
А. Громкоговоритель.
Б. Амперметр.
В. Масс- спектрограф.
Г. МГД- генератор.
Д. Электромагнит.
6.Чему равна сила, действующая на проводник с током 2 А в магнитном поле с индукцией 0.04 Тл, если длина активной части проводника 10 см и проводник расположен перпендикулярно линиям магнитной индукции?
А.8Н. Б.8*10-3Н. В. 2Н. Г. 2*10-2 Н. Д. Сила равна нулю.
7. как изменится магнитный поток в катушке индуктивностью 1 Гн при изменении силы тока в ней от 1 А до 2 А?
А. Увеличится на 1 Вб
Б. Увеличится на 2 Вб.
В. Не изменится.
Г. Уменьшится на 2 Вб.
Д. Уменьшится на 1 Вб.
8. Как изменится сила, действующая на заряженную частицу, движущуюся в однородном магнитном поле, при увеличении магнитной индукции в 3 раза и увеличении скорости частиц в 3 раза?
А. Увеличится в 9 раз.
Б. Увеличится в 3 раза.

В. Не изменится.
Г. Уменьшится в 3 раза.
Д. Уменьшится в 9 раз.
9. Две заряженные частицы пролетают в магнитное поле. Отношение радиуса кривизны их траектории R1/R1=2. Каково отношение масс частиц m1/m2, если известно, что отношение их зарядов q1/q2=2, а скорости частиц одинаковы?
А. 2. Б. 4. В. 0.5.. С. 0.25.
10.Как изменится радиус кривизны траектории движения частицы в магнитном поле при уменьшении скорости в 2 раза и увеличении магнитной индукции в 2 раза?
А. Увеличится в 4 раза
Б. Увеличится в 2 раза.
В. Не изменится.
Г. Уменьшится в 2 раза.
Д. Уменьшится в 4 раза.

10.2 Электромагнитная индукция

1. Кто открыл явление электромагнитной индукции?
А. Х. Эрстед. Б. Ш. Кулон. В. А. Вольта. Г. А. Ампер. Д. М. Фарадей. Е. Д. Максвелл.

2. Выводы катушки из медного провода присоединены к чувствительному гальванометру. В каком из перечисленных опытов гальванометр обнаружит возникновение ЭДС электромагнитной индукции в катушке?
1)В катушку вставляется постоянный магнит.
2)Из катушки вынимается постоянный магнит.
3)Постоянный магнит вращается вокруг своей продольной оси внутри катушки.
А. Только в случае 1. Б. Только в случае 2. В. Только в случае 3. Г. В случаях 1 и 2. Д. В случаях 1, 2 и 3.

3.Как называется физическая величина, равная произведению модуля В индукции магнитного поля на площадь S поверхности, пронизываемой магнитным полем, и косинус
угла, а между вектором В индукции и нормалью п к этой поверхности?
А. Индуктивность. Б. Магнитный поток. В. Магнитная индукция.
Г. Самоиндукция. Д. Энергия магнитного поля.

4. При вдвигании полосового магнита в металлическое кольцо и выдвигании из него в кольце возникает индукционный ток. Этот ток создает магнитное поле. Каким полюсом обращено магнитное поле тока в кольце к: 1) вдвигаемому северному полюсу магнита и 2) выдвигаемому северному полюсу магнита.
А. 1 — северным, 2 — северным. Б. 1 — южным, 2 — южным.
В. 1 — южным, 2 — северным. Г. 1 — северным, 2 — южным.

5. Как называется единица измерения магнитного потока?
А. Тесла. Б. Вебер. В. Гаусс. Г. Фарад. Д. Генри.

6. Единицей измерения какой физической величины является 1 Генри?
А. Индукции магнитного ноля. Г. Магнитного потока.
Б. Электроемкости. Д. Индуктивности
В. Самоиндукции.

7. Ниже перечислены свойства различных полей. Какими из них обладает

электростатическое поле?

A. Линии напряженности обязательно связаны с электрическими зарядами.
B. Линии направленности не связаны с электрическими зарядами.
C. Поле обладает энергией.
D. Поле не обладает энергией.
E. Работа сил по перемещению электрического заряда по замкнутому пути может быть не равна нулю.
F. Работа сил по перемещению электрического заряда по любому замкнутому пути равна нулю.

А. 1, 4, 6. Б. 1, 3, 5. В. 1, 3, 6. Г. 2, 3, 5. Д. 2, 3, 6. Е. 2, 4, 6.

8. Контур площадью 1000 см2 находится в однородном магнитном поле с индукцией 0,5 Тл, угол между вектором В индукции и нормалью к поверхности контура 60°. Каков магнитный поток через контур?
А. 250 Вб. Б. 1000 Вб. В. 0,1 Вб. Г. 2,5 · 10-2 Вб. Д. 2,5 Вб.

9. Какая сила тока в контуре индуктивностью 5 мГн создает магнитный поток 2 · 10-2 Вб?
А. 4 мА. Б. 4 А. В. 250 А. Г. 250 мА. Д. 0,1 А. Е. 0,1 мА.

10. Магнитный поток через контур за 5 · 10-2 с равномерно уменьшился от 10 мВб до 0 мВб. Каково значение ЭДС в контуре в это время?
А. 5 · 10-4 В. Б. 0,1 В. В. 0,2 В. Г. 0,4 В. Д. 1 В. Е. 2 В.

Тестовое задание №11. Электромагнитная индукция.

«Явление электромагнитной индукции. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции».

1. Какая формула выражает закон электромагнитной индукции?

А) ε =I(R+r) б) $\varepsilon = -\frac{\Delta \hat{O}}{\Delta t}$ в) ε= UBIsinα г) $\varepsilon = -L\frac{\Delta I}{\Delta t}$

2. Кто открыл явление электромагнитной индукции?

А) Х. Эрстед. Б) Ш. Кулон. В) А. Вольта. Г) А. Ампер. Д) М. Фарадей. Е) Д. Максвелл.

3.Как называется единица измерения индуктивности?

А) Тесла; Б) вебер; В) генри; Г) фарад

4.Чем определяется ЭДС индукции в проводящем контуре?

А) магнитной индукцией в контуре; Б) индуктивностью контура;
В)магнитным потоком; Г) скоростью изменения магнитного потока

5. Найти правильные утверждения:

А) ЭДС самоиндукции максимальна, когда сила тока в контуре достигает максимального значения.

Б) Чем больше индуктивность контура, тем меньший магнитный поток создается протекающим в этом контуре током.

В) ЭДС самоиндукции в замкнутом контуре прямо пропорциональна скорости изменения силы тока в этом контуре током.

Г) ЭДС самоиндукции всегда приводит к увеличению тока в контуре.

6.В катушке из 200 витков в течение 5 мс возбуждалась постоянная ЭДС индукции 160 В.

Выбери правильные утверждения:

А) За 5 мс магнитный поток через каждый виток изменился на 0,8 Вб.

Б) Магнитный поток через катушку не изменялся.

В) Если увеличить скорость изменения магнитного потока в 4 раза, ЭДС индукции увеличится в 2 раза.

Г) ЭДС индукции в одном витке больше 1 В.

7.В катушке из 500 витков в течение 10 мс возбуждалась постоянная ЭДС индукции 2 кВ. Выбери правильные утверждения:

А) Чтобы ЭДС индукции увеличилась в 5 раз, скорость изменения магнитного потока надо увеличить также в 5 раз.

Б) Магнитный поток через каждый виток изменился более чем на 5 мВб.

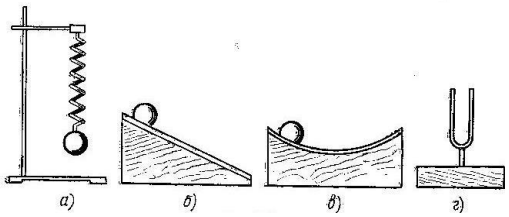
В) ЭДС индукции в каждом витке больше 5 В.

Г) Магнитный поток через каждый виток изменился менее чем на 8мВб

Тестовое задание №12. Механические колебания и волны.

12.1 Механические колебания

1.Какая из систем, изображенных на рисунке, не является колебательной?

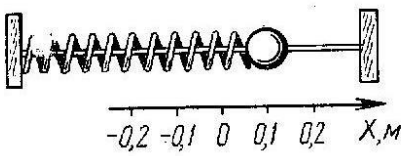


А. б) Б. в) В. г) Г.а)

2.Период колебаний пружинного маятника 0,5с. Чему равна частота колебаний?

А. 1Гц Б. 0,5Гц В. 2Гц Г. 4Гц

3.Шарик на пружине совершает свободные колебания около положения равновесия x=0, перемещаясь из точки с координатой x=0,1м в точку с координатой x=-0,1м(см. рис.) и обратно. Чему равна амплитуда колебаний шарика?

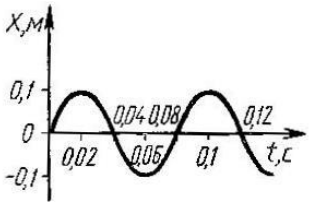


А. 0 Б. 0,1м В. 0,2 м Г. Среди ответов А-В нет правильного

4.Амплитуда свободных колебаний тела равна 50см. Какай путь прошло это тело за ¼ периода колебаний?

А. 1м Б. 0,5м В. 2м Г. 1,5м

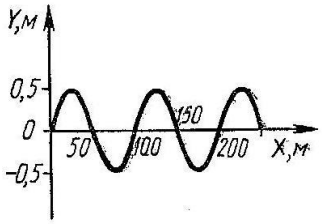
5.На рисунке представлена зависимость координаты тела, совершающего гармонические колебания, от времени? Чему равен период колебаний?



А. 0,02с Б. 0,04с В. 0,08с Г. 0,1с

6.Как изменится период колебаний математического маятника при увеличении амплитуды его в 2раза?

А.Увеличится в 2раза Б. Уменьшится в 2раза В.Не изменится
Г. Среди ответов А-В нет правильного
7.Упругие продольные волны могут распространятся …
А.Только в твердых средах. Б.В любой среде. В. Только в газах. Г. Только в газах и жидкостях.
8.На рисунке представлен график волны. Чему равна длина волны?



А. 50м Б.100м В. 150м Г. 200м
9.Какова глубина моря, если посланный и отраженный сигналы от морского дна возвратились через 1,5с? Скорость звука в воде принять равной 1500м/с.
А. 1500м Б. 2250м В. 1125м Г. 4500м
10.Определите скорость распространения волны, если ее длина 5м, а период колебаний 10с?
А. 0,5м/с Б. 50м/с В. 2м/с Г. Среди ответов А-В нет правильного

12.2 Гармонические колебания

1. Что можно сказать о модуле скорости колеблющегося математического маятника в крайних
положениях?a. Равен нулю
b. Имеет максимальное значение
c. Зависит от многих факторов
d. Среди ответов нет верного
2. Математический маятник – это …
a. Любое колеблющееся тело
b. Такого понятия не существует
c. Материальная точка, колеблющаяся на не меняющемся со временем расстоянии от точки
подвеса
d. Любое тело совершающее гармонические колебания
3. Как связаны между собой частота и период колебаний?
a. $v = 1/T$ b. $v = 2/T$ c. $v = \pi/T$ d. $v = 2\pi/T$
4. Что можно сказать о модуле скорости колеблющегося математического маятника при прохождении
положения равновесия?
a. Равен нулю
b. Имеет максимальное значение
c. Зависит от многих факторов
d. Среди ответов нет верного
5. Какие величины у гармонически колеблющегося тела изменяются по закону синуса или косинуса
a. Координата b. Сила c. Ускорение d. Скорость
6. Как часто в природе и в быту встречаются математические маятники
a. Очень часто b. Очень редко
c. Это абстрактная модель, реально таких маятников не бывает
d. Среди ответов нет верного
7. Гармоническими являются колебания, которые происходят …

a. Под действием силы, тяжести b. Под действием силы, упругости
c. Под действием силы, пропорциональной смещению колеблющейся точки и направленной
противоположно этому смещению
d. Таких колебаний не существует

8. Груз, прикреплённый к лёгкой пружине жёсткостью 90 Н/м, совершает свободные колебания. График зависимости координаты x этого груза от времени t показан на рисунке. Масса груза равна

a. 25 г b. 75 г c. 0,1 г d. 0,4 г

9. Маятники 1 и 2 совершают гармонические колебания по законам $x1(t) = 6\cos 3t$ и $x2(t) = 12\sin 3t$. Фазы колебаний этих маятников

a. одинаковые
b. отличаются в 2 раза
c. отличаются в 4 раза

10. На рисунке представлен график зависимости потенциальной энергии математического маятника (относительно положения его равновесия) от времени. В момент времени t=2 кинетическая энергия маятника равна:



a. 0 Дж b. 8 Дж c. 16 Дж d. 32 Дж

12.3 Звуковые волны

Вопрос № 1

Источником звука является….

А) любое колеблющееся тело
Б) тела, колеблющиеся с частотой более 20 000 Гц
С) тела, колеблющиеся с частотой от 20 Гц до 20000 Гц
Д) тела, колеблющиеся с частотой ниже 20 Гц.

Вопрос № 2

Громкость звука определяется…

А) амплитудой колебаний источника звука
Б) частотой колебаний источника звука
С) периодом колебаний источника звука
Д) скоростью движения источника звука.

Вопрос № 3

В каких единицах измеряется длина звуковой волны?

А) в метрах в секунду
Б) в секундах
С) в Герцах
Д) в метрах

Вопрос № 4

В какой среде из перечисленных скорость звука будет наибольшей?

А) воздух
Б) вакуум
С) вода
Д) свинец

Вопрос № 5
Какой волной является звук?
А) продольной
Б) поперечной
С) имеет продольно-поперечный характер
Вопрос № 6
Для нахождения скорости звука нужно…
А) длину волны разделить на частоту колебаний источника звука
Б) длину волны разделить на период колебаний источника звука
С) длину волны умножить на период колебаний источника звука
Д) период колебаний разделить на длину волны
Вопрос № 7
Чему равен период колебаний источника звуковой волны,
если частота колебаний 500 Гц?
А) 17000 с
Б) 0,68 с
С) 0,002 с
Д) 1,4 с
Вопрос № 8
Найдите длину звуковой волны частотой 1000 Гц в стекле.
Скорость звука в стекле 5500 м/с
А) 0,2 м
Б) 5,5 м
С) 0,2 км
Д) 5,5 км
Вопрос № 9
Как изменится высота звучания струны гитары при увеличении температуры воздуха?
А) увеличится
Б) уменьшится
С) не изменится

Тестовое задание №13. Электромагнитные колебания и волны.
13.1 Электромагнитные колебания, переменный ток

1. Периодические изменения заряда, силы тока, напряжения называются

А) механическими колебаниями В) электромагнитными колебаниями
С) свободными колебаниями Д) вынужденными колебаниями

2. Резонанс в колебательном контуре возникает, если

А) частота внешнего напряжения совпадает с собственной частотой
В) амплитуда внешнего напряжения совпадает с собственной частотой
С) фаза внешнего напряжения совпадает с собственной частотой
Д) период колебания внешнего напряжения совпадает с собственной частотой

3. Колебательный контур состоит

А) конденсатора и резистора В) конденсатора и лампы
С) конденсатора и катушки индуктивности Д) коденсатора и вольтметра

4. Если сопротивление колебательного контура равна нулю, то полная энергия электромагнитного поля

А) меняется В) равна нулю С) не меняется Д) увеличивается

5. Устройство, которое повышает или понижает напряжение, называется

А) генератором В) конденсатором С) трансформатором Д) колебательным контуром

6. Примером автоколебательной системы является

А) колебательный контур В) математический маятник
С) генератор на транзисторе Д) физический маятник

7. Если в цепи имеется конденсатор, то колебания силы тока

А) совпадают по фазе с колебаниями напряжения
В) отстают по фазе на П/2 от колебаний напряжения
С) опережают по фазе на П/3 колебания напряжения
Д) опережают по фазе на П/2 колебания напряжения

8. Индуктивное сопротивление зависит от

А) фазы В) амплитуды С) частоты Д) ёмкости конденсатора

9. Если К>1, то трансформатор

А) понижающий В) повышающий С) электрический Д) не повышает и не понижает

10. Величина, равная квадратному корню из среднего значения квадрата силы тока, называется

А) действующим значением напряжения
В) действующим значением силы тока
С) мгновенным значением силы тока
Д) амплитудным значением силы тока

11. Резонанс в колебательном контуре- это

А) резкое возрастание амплитуды вынужденных колебаний силы тока
В) резкое уменьшение амплитуды вынужденных колебаний силы тока
С) резкое возрастание частоты вынужденных колебаний силы тока
Д) резкое возрастание периода вынужденных колебаний силы тока

12. Скорость изменения энергии магнитного поля по модулю равна

А) нулю
В) скорости изменения энергии электрического поля
С) скорости перезарядки конденсатора
Д) скорости движения электронов в проводнике

13. Если в цепи имеется катушка индуктивности, то колебания силы тока

А) отстают по фазе на П/8 от колебаний напряжения
В) совпадают по фазе с колебаниями напряжения
С) опережают по фазе на П/3 колебания напряжения
Д) отстают по фазе на П/2 от колебаний напряжения

13.2 Электромагнитные волны

1. Монохроматическая электромагнитная волна (ЭМВ) распространяется в вакууме. Выберите правильное утверждение.
   А. Скорость волны периодически изменяется.
   Б. Электрическое поле ЭМВ остается постоянным.
   В. Магнитное поле ЭМВ периодически изменяется.
   Г. Длина волны периодически изменяется.

2. Между радиопередатчиком и приемником находится гора. Для установления радиосвязи лучше всего использовать радиоволны такого диапазона, что они обогнут это препятствие. Выберите правильное утверждение.

А. Это длинные радиоволны.
Б. Это средние радиоволны.
В. Это короткие радиоволны.
Г. Это ультракороткие радиоволны.

3. Отражение настольной лампы в компакт-диске кажется радужным. Выберите

правильное утверждение.
А. Это объясняется дисперсией света.
Б. Это объясняется рассеянием света.
В. Это объясняется дифракцией света.
Г. Это объясняется поглощением света.

4. Отметьте, какие из следующих четырех утверждений касающиеся свойств электромагнитной волны (ЭМВ) правильные, а какие — неправильные.
А. ЭМВ — поперечная волна.
Б. Скорость ЭМВ в веществе меньше скорости света в вакууме.
В. Заряд, движущийся прямолинейно равномерно, излучает ЭМВ.
Г. Электрическое и магнитное поля ЭМВ колеблются в противофазе.

5. Отметьте, какие из следующих четырех утверждений касающиеся передачи информации с помощью радиоволн правильные, а какие — неправильные.
А. Для радиотелефонной связи применяется азбука Морзе.
Б. Модуляция — превращение звуковых колебаний в электрические.
В. Во входном контуре радиоприемника происходит усиление принятого сигнала по мощности.
Г. Основным элементом детектора служит полупроводниковый диод.

6. На стене в комнате вертикально висит плоское зеркало. Отметьте, какие из следующих четырех утверждений правильные, а какие — неправильные.
А. Зеркало дает мнимое изображение.
Б. Изображение находится от зеркала на таком же расстоянии, как и предмет.
В. Размеры неровностей на поверхности зеркала меньше длины световых волн.
Г. На поверхности зеркала происходит полное отражение света.

7. Колебательный контур генератора радиопередатчика имеет емкость 2,6 пФ и индуктивность 12 мкГн. Отметьте, какие из следующих четырех утверждений правильные, а какие — неправильные.
А. Собственная частота контура меньше 3 МГц.
Б. Длина волны передатчика больше 80 м.
В. Длина волны передатчика больше 8 м.
Г. Если антенна передатчика расположена горизонтально,
то антенну приемника лучше всего тоже расположить горизонтально.

8. Угол падения луча из воздуха на поверхность стекла равен 60□, угол преломления равен 30□. Отметьте, какие из следующих четырех утверждений правильные, а какие — неправильные.
А. Показатель преломления данного сорта стекла относительно воздуха меньше 1,7.
Б. Отраженный луч перпендикулярен преломленному.
В. Скорость света в данном сорте стекла меньше 150 000 км/с.
Г. Падающий, отраженный и преломленный лучи не принадлежат одной плоскости.

9. От дифракционной решетки до экрана 1 м. При освещении решетки монохроматическим светом с длиной волны 500 нм расстояние между нулевым и первым максимумами на экране равно 1 см. Отметьте, какие из следующих четырех утверждений правильные, а какие — неправильные.
А. Расстояние между первым и вторым максимумами на экране равно 2 см.
Б. У дифракционной решетки на 1 мм приходится 20 штрихов.
В. Если осветить решетку светом с длиной волны 750 нм, то расстояние между нулевым и

первым максимумами будет больше 1,4 см.
Г. В дифракционном спектре можно наблюдать максимум 50-го порядка.

10. Радиолокатор работает на длине волны 15 см, частота испускания импульсов 4 кГц. Длительность каждого импульса 2 мкс. Энергия импульса составляет 200 мДж. На расстоянии 1 км площадь облучения равна 0,025 км2. Отметьте, какие из следующих четырех утверждений правильные, а какие — неправильные.
А. Наибольшая дальность обнаружения цели составляет 75 км.
Б. В одном импульсе содержится 250 высокочастотных колебаний.
В. Мощность импульса радиолокатора больше 10 МВт.
Г. Плотность потока электромагнитного излучения на расстоянии 10 км от радиолокатора больше 0,1 Вт/м2.

Тестовое задание №14.
14.1 Геометрическая оптика
1. Чему приблизительно равна скорость света в вакууме?
А. 340 м/с; Б. 300000 км/с; В. 5000 м/с; Г. 1340 м/с.

2. Среда, в которой свет распространяется с большей скоростью является
А. менее оптически плотной;
Б. более оптически плотной;
В. свет в любых средах распространяется с одинаковой скоростью.
3. Углом преломления называется угол между
А. отражающей поверхностью и преломленным лучом;
Б. отражающей поверхностью и перпендикуляром;
В. перпендикуляром и отраженным лучом;
Г. преломленным лучом и отражающей поверхностью.
4. Собирающая линза дает мнимое изображение, когда предмет находится
А. за 2F; Б. между F и оптическим центром линзы;
В. такая линза никогда не дает мнимое изображение
5. Разложение белого света в спектр называется
А. отражением; Б. интерференцией; В. дисперсией;
Г. среди ответов нет правильного.
6. Условие минимума выражается следующим соотношением
А. d=(2k+1)л/2 Б. d=k*л
В. d=(2k-1)л/2 Г. d=2k*л
7. Если размер предмета равен 2 см, а размер его изображения 3 см, то увеличение линзы равно
А. 2/3; Б. 1,5; В. 6; Г. 1.

8. Абсолютный показатель преломления среды равен
А. n=V1 /V2; Б. n=V2 /V1; В. n=C /V; Г. n=V/C.

9. Наибольшую скорость распространения в веществе имеет свет
А. зеленого цвета; Б. красного цвета; В. фиолетового цвета; Г. синего.

10. Когерентные источники – это источники, которые колеблятся с
А. разной частотой и одинаковой разностью фаз;
Б. одинаковой частотой и разной разностью фаз;
В. одинаковой частотой и одинаковой разностью фаз;
Г. все ответы верны.

14.2 Законы отражения и преломления света

1.Каким должен быть угол отражения светового луча, чтобы падающий луч составлял с отраженным угол 60°?

А. 30°. Б. 50°. В. 20°.

2. Скорость распространения света в некоторой жидкости равна 240 000 км/с. На поверхность этой жидкости из воздуха падает луч света под углом 25°. Определите угол преломления луча.

А. 30°.
Б. 20°.
В. 15°.

3. При переходе луча света из первой среды во вторую угол падения равен 45°, а угол преломления 30°. Каков относительный показатель преломления второй среды по отношению к первой?

А. 3. Б. √2. В. 1.

4. Луч света переходит из глицерина в воду. Определите угол преломления луча, если угол падения луча равен 30°.

А. 35° Б. 20,5° В. 33,5°

5. Луч света при переходе из льда в воздух падает на поверхность льда под углом 15°. По какому направлению пойдет этот луч в воздухе?

А. 20°. Б. 10°. В. 30°.

6. Как изменится угол между падающим и отраженным лучами света, если угол падения уменьшится на 20°?

А. Уменьшится на 10°. Б. Уменьшится на 40°. В. Увеличится на 20°.

7. Во сколько раз скорость распространения света в алмазе меньше, чем в сахаре?

А. 1,55. Б. 1,5 . В. 1,7 .

8. При переходе луча света из первой среды во вторую угол падения равен 30°, а угол преломления 60°. Каков относительный показатель преломления второй среды по отношению к первой?

А. 2. Б. √3. В. √3/3.

9. Показатели преломления алмаза, стекла и воды относительно воздуха равны: 2,42; 1,5; 1,33. В каком из этих веществ предельный угол полного внутреннего отражения имеет максимальное значение?

А. В алмазе. Б. В стекле. В. В воде.

10.Водолаз определил угол преломления солнечных лучей в воде. Он оказался равным 32°. На какой высоте над горизонтом находится Солнце?

А. 45°. Б. 30°. В. 40°.

14.3 Линзы

№1 Линза – это …
a. Любое прозрачное тело
b. Прозрачное тело определенной формы
c. Оптически прозрачное тело, ограниченное двумя сферическими поверхностями
d. Оптически прозрачное тело, ограниченное одной сферической поверхностью

№2 Линзы бывают
a. Собирающими b. Уменьшающими c. Рассеивающими d. Увеличивающими

№3 Какая линза имеет данное (см. рис) схематичное изображение
a. Собирающая
b. Рассеивающая
c. И собирающая и рассеивающая
d. Ни собирающая, ни рассеивающая

№4 Лучи, идущие параллельно главной оптической оси перпендикулярно плоскости собирающей
линзы, за линзой …
a. Расходятся b. Сходятся
c. Не меняют направления d. Собираются в одной точке (в фокусе)

№5 Какая линза имеет данное (см. рис) схематичное изображение
a. Собирающая
b. Рассеивающая
c. И собирающая и рассеивающая
d. Ни собирающая, ни рассеивающая

№6 Сколько фокусов у собирающей линзы?
a. Четыре b. Три c. Два d. Один

№7 Лучи, идущие параллельно главной оптической оси перпендикулярно плоскости рассеивающей
линзы, за линзой …
a. Расходятся
b. Сходятся
c. Не меняют направления
d. Собираются в одной точке

№8 Фокусное расстояние линзы измеряется в …
a. см b. М c. Дптр d. Среди ответов нет верного

№9 Лучи, идущий вдоль главной оптической оси, за линзой …
a. Отклоняется от оси вверх
b. Ведёт себя непредсказуемо
c. Не меняют направления
d. Отклоняется от оси вниз

№10 Сколько фокусов у рассеивающей линзы?
a. Один b. Два c. Три d. Четыре

14.4 Волновая оптика

1. Явление сложения волн в пространстве, при котором образуется постоянное во времени распределение амплитуд результирующих колебаний, называется…

А. дисперсией Б. интерференцией В. Дифракцией Г. Поляризацией

2. Если размер препятствия больше, чем длина волны, то…

А. волна проходит без изменения Б. форма волны и длина волны изменяются

В. Форма волны изменяется, а длина волны – нет Г. Форма не изменяется, а длина-да

3. Белый свет имеет…

А. сложную структуру Б. простую структуру В. не имеет никакой структуры

4. При дисперсии света…

А. сильно отклоняются красные лучи, слабо – фиолетовые

Б. сильно отклоняются фиолетовые лучи, слабо – красные

В. Все лучи отклоняются одинаково

5. Определите, что будет наблюдаться в точке А при интерференции света, если разность хода равна 8,723мкм, а длина волны 671нм. Чему равна k?

А. k = 13,min Б. k = 13,max В. k = 20, min Г. k = 20, max

6. Дифракционная решетка имеет период 1/100. Определить длину волны, если угол отклонения для первого максимума составляет 40.

А. 598нм Б. 367нм В. 698нм Г. 867нм

7. Самым первым получил дифракцию света…

А. Гюйгенс Б. Френель В. Максвелл Г. Юнг Д. Ньютон

8. Главное условие наблюдения интерференции и дифракции света. Волны должны быть…

А. когерентными Б. синфазными В. монохроматическими Г. Любыми

9. Определите радиус центрального кольца Ньютона, если радиус кривизны линзы равен 2м, а длина волны падающего света 500нм.

А. 1,2·10-3м Б. 6·10-5м В. 7·10-4м Г. 13·10-4м

10. Явление отклонения от прямолинейного распространения волн, огибание волнами препятствий, называют…

А. дисперсией Б. интерференцией В. Дифракцией Г. Поляризацией

11. Определите сколько дифракционных полос получится в случае, если период дифракционной решетки равен 1/500, а длина волны падающего света равна 600нм.

А. 7 Б. 3 В. 4 Г. 6

12. Интерференционную картину для световых волн можно получить, если…

А. взять две лампы накаливания

Б. разделить источник света на два

В. разделить волну на две

13. Цвет световой волны зависит от…

А. длины волны Б. частоты В. скорости распространения

14. Определить длину волны для линии в дифракционном спектре третьего порядка, совпадающей с изображением линии спектра четвертого порядка, у которой длина волны равна 490нм.

А. 598нм Б. 367нм В. 698нм Г. 867нм

Тестовое задание №15. Атом и атомное ядро

15.1. Атом и атомное ядро

А1. Какое представление о строении атома верно?

1. Большая часть массы атома сосредоточена в ядре, заряд ядра отрицателен
2. Большая часть массы атома сосредоточена в электронах, заряд электронов отрицателен
3. Большая часть массы атома сосредоточена в ядре, заряд электронов положителен.
4. Большая часть массы атома сосредоточена в ядре, заряд электронов отрицателен

А2. Чему равна величина заряда α-частицы.

1. 2 Кл.
2. +3,2· 10-19 Кл.
3. - 3,2· 10-19 Кл.
4. +6,4 · 10-19 Кл.

А3. Чему равно число протонов и число нейтронов в изотопе алюминия 1327Al?

1. 13 протонов, 27 нейтронов
2. 13 протонов, 14 нейтронов
3. 27 протонов, 13 нейтронов
4. 14 протонов, 13 нейтронов

А4. Что представляет собой β-излучение?

1. поток ядер водорода. 3. поток быстрых электронов.
2. поток ядер гелия. 4. поток квантов электромагнитного излучения.

А 5. Какие силы действуют между нейтронами в ядре?

1. Ядерные.
2. Электростатические.
3. Гравитационные, электростатические и ядерные.
4. Ядерные и гравитационные.

А6. Изотоп какого химического элемента образуется при α-распаде плутония 238 Pu?

1. 236 Th 2. 234 U 3.238 Am 4. 242 Cm

А7. Изотоп какого химического элемента образуется при β-распаде урана 239 U?

1. 235 Th 2. 239 Ra 3. 240 U 4 . 239Np

А8. Какое определение соответствует понятию термоядерная реакция?

1. Способность некоторых ядер самопроизвольно превращаться в другие ядра, испуская при этом различные частицы.
2. Минимальная энергия, необходимая для полного расщепления ядра на отдельные нуклоны.
3. Устройство, в котором осуществляется управляемая цепная реакция ядерного деления.
4. Реакция слияния легких ядер, протекающая при очень высокой температуре.

А9. Какие вещества обычно используются в ядерных реакторах в качестве ядерного топлива?

1. уран, плутоний. 3. вода, графит.
2. кадмий, бор. 4.Бетон с железным наполнителем.

А10. Какая частица используется для бомбардировки атомного ядра в реакции

11B + ? " 4He + 8Li

1. 0e 2. 0 γ 3. 1H 4. 1 n

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Тема. Введение

Практическая работа №1. «Основные погрешности измерения»

Деятельность студентов направлена на:

-умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.

-развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.

-произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.

-представление границы погрешностей измерений при построении графиков.

-умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.

-умение предлагать модели явлений.

-указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира.

-приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.

-использование Интернета для поиска информации.

Тема1. Механика.

Практическая работа №1 **«Кинематика материальной точки».**

Практическая работа №2 «Законы динамики Ньютона».

Обучающиеся решают задачи по вариантам из раздаточного материала. Их деятельность направлена на:

- представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени.

-представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени.

-определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.

-проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.

-приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.

-разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.

-представление информации о видах движения в виде таблицы

Практическая работа №3 «Закон сохранения Энергии». Обучающиеся решают задачи по вариантам из раздаточного материала. Их деятельность направлена на:

-применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях.

-измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.

-вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела.

-применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.

-указание границ применимости законов механики.

-указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения

-характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)

Практическая работа №4 «Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины».

Обучающиеся проводят исследовательскую работу, и данные заносят в таблицу. Их деятельность направлена на:

-исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний.

-вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины.

-выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.

-приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний

Практическая работа №5 Механические колебания».

Обучающиеся решают задачи по вариантам из раздаточного материала. Их деятельность направлена на:

-измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.

-наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.

-представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.

-изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека

Практическая работа №6 «Основное положение МКТ».

Практическая работа №7 «Проверка уравнения состояния газа».

Обучающиеся решают задачи по вариантам из раздаточного материала и проводят исследовательскую работу, и данные заносят в таблицу. Их деятельность направлена на:

-выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ).

-решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.

-определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.

-определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости p (T),

V (T), p (V).

-экспериментальное исследование зависимости p (T), V (T), p (V). Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.

-вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. -указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ

Практическая работа №8 « Определение относительной влажности».

Обучающиеся проводят исследовательскую работу, и данные заносят в таблицу. Их деятельность направлена на:

-измерение влажности воздуха.

-расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.

-экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике.

исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов

Практическая работа №9 «Свойства электрических зарядов. Закон Кулона».

Практическая работа №10 «Напряженность. Потенциал. Электроемкость».

Обучающиеся решают задачи по вариантам из раздаточного материала. Их деятельность направлена на:

-вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов.

-вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.

-вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов.

-измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.

-вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.

-разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.

Практическая работа№11 «Проверка законов последовательного соединения проводников».

Практическая работа№12 «Проверка законов параллельного соединения проводников»

Практическая работа№13 «Параллельное и последовательное соединение

проводников». Обучающиеся проводят исследовательскую работу, и данные заносят в таблицу. Их деятельность направлена на:

-выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей.

-объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя.

-использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей.

Практическая работа №14 «Магнитное поле».

Обучающиеся решают задачи по вариантам из раздаточного материала. Их деятельность направлена на:

-вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле.

-вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.

-исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.

-вычисление энергии магнитного поля.

-объяснение принципа действия электродвигателя.

-объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов.

-объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. -объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.

-приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.

-проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей.

-объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину.

Практическая работа №15 «Определение преломления стекла» ».

Обучающиеся проводят исследовательскую работу, и данные заносят в таблицу. Их деятельность направлена на:

-применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.

-определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.

-испытание моделей микроскопа и телескопа

-приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света.

-перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений

Практическая работа №16 «Изучения явления фотоэффекта».

Обучающиеся решают задачи по вариантам из раздаточного материала. Их деятельность направлена на:

-наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений.

-расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.

-определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона.

-перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта.

-объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов.

-объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДОМАШНЕЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа №1

Введение: (2 ч)

1.конспект: современная картина мира.

2.реферат: природа- через призму законов физики.

3. сделать модель шкалы измерительного прибора.

Самостоятельная работа №2

Тема 1. Механика. (9 ч)

1.изучить и сделать конспект- свободное падение, системы единиц в механике.

2.реферат: что мы узнаем из законов Ньютона, Исаак Ньютон.

Самостоятельная работа №3

Тема2. Молекулярная физика. (6 ч)

1.конспект: приборы для измерения давления. Внесистемные единицы измерения давления.

2. сообщение - Температурные шкалы стран мира.

3.реферат: Влажность воздуха – в медицине и технике. Кристаллические и аморфные тела.

Самостоятельная работа №4

Тема 3. Электромагнитные явления. (8 ч)

Конденсаторы. Электроемкость конденсатора.

Ток короткого замыкания

Свойства. Принцип радиосвязи. Развитие средств связи.

Почему Земля – магнит?

Магнитные свойства веществ.

Использование магнитного поля в медицине и технике.

Самостоятельная работа №5

Тема 4. Квантовая физика. Строение атома. (6 ч)

1.изучить и сделать конспект-Шкала электромагнитных волн.

2.реферат-инфракрасные лучи – в природе, технике и медицине. Ультрафиолетовые лучи – в природе, технике и медицине. Всепроникающие рентгеновские лучи история

открытия и применения. Русский свет» Яблочкова и Лодыгина.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5
СОЗДАНИЕ И ЗАЩИТА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Электронная презентация – это групповое исследовательское задание. Электронная презентация разрабатывается группой студентов (2-3 чел.) в программе MS PowerPoint в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке.

В процессе работы над презентацией студентам необходимо спланировать информационный поиск. Рекомендуется воспользоваться Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности изучить техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности, актуальную нормативно-правовую документацию по специальности, а также самостоятельно подобрать литературу и другие источники, в том числе Интернет-ресурсы.

После изучения источников и отбора материала по выбранной теме информацию необходимо систематизировать. В презентацию по заданию преподавателя студенты включают тематические материалы и представляют их на защиту.

Электронная презентация сдается преподавателю в указанные им сроки. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации студентам можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Оценка электронной презентации осуществляется по следующим критериям: содержательный, логический, речевой, психологический, соблюдения дизайн-эргономических требований. При проведении консультаций и на защите презентации преподавателю необходимо обратить внимание на вклад каждого студента в выполнение группового задания, его анализ результатов своей деятельности и осознания степени персональной ответственности.

Темы презентаций.

1. Александр Григорьевич Столетов — русский физик.
2. Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.
3. Альтернативная энергетика.
4. Акустические свойства полупроводников.
5. Андре Мари Ампер — основоположник электродинамики.
6. Асинхронный двигатель.
7. Астероиды.
8. Астрономия наших дней.
9. Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.
10. Бесконтактные методы контроля температуры.
11. Биполярные транзисторы.
12. Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.
13. Величайшие открытия физики.
14. Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.
15. Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.
16. Вселенная и темная материя.
17. Галилео Галилей — основатель точного естествознания.
18. Голография и ее применение.
19. Движение тела переменной массы.
20. Дифракция в нашей жизни.
21. Жидкие кристаллы.

22. Законы Кирхгофа для электрической цепи.
23. Законы сохранения в механике.
24. Значение открытий Галилея.
25. Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.
26. Исаак Ньютон — создатель классической физики.
27. Использование электроэнергии в транспорте.
28. Классификация и характеристики элементарных частиц.
29. Конструкционная прочность материала и ее связь со структурой.
30. Конструкция и виды лазеров.
31. Криоэлектроника (микроэлектроника и холод).
32. Лазерные технологии и их использование.
33. Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.
34. Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции).
35. Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.
36. Макс Планк.
37. Метод меченых атомов.
38. Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.
39. Методы определения плотности.
40. Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.
41. Модели атома. Опыт Резерфорда.
42. Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.
43. Молния — газовый разряд в природных условиях.
44. Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
45. Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.
46. Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.
47. Нильс Бор — один из создателей современной физики.
48. Нуклеосинтез во Вселенной.
49. Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.
50. Оптические явления в природе.
51. Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости.
52. Переменный электрический ток и его применение.
53. Плазма — четвертое состояние вещества.
54. Планеты Солнечной системы.
55. Полупроводниковые датчики температуры.
56. Применение жидких кристаллов в промышленности.
57. Применение ядерных реакторов.
58. Природа ферромагнетизма.
59. Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.
60. Производство, передача и использование электроэнергии.
61. Происхождение Солнечной системы.
62. Пьезоэлектрический эффект его применение.
63. Развитие средств связи и радио.
64. Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины.
65. Реликтовое излучение.

66. Рентгеновские лучи. История открытия. Применение.
67. Рождение и эволюция звезд.
68. Роль К.Э. Циолковского в развитии космонавтики.
69. Свет — электромагнитная волна.
70. Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракетно-космической техники.
71. Силы трения.
72. Современная спутниковая связь.
73. Современная физическая картина мира.
74. Современные средства связи.
75. Солнце — источник жизни на Земле.
76. Трансформаторы.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6

РЕФЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ- ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА РЕФЕРАТОВ

Форма выполнения задания: внеаудиторная самостоятельная работа студентов.

В период написания рефератов преподаватель проводит индивидуальные консультации для студентов

Время на выполнение: 8 часов

Инструкция для студентов

Уважаемые студенты!

Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом техникума и сдается преподавателю в указанные им сроки.

В процессе работы над рефератом студентам необходимо спланировать информационный поиск. Рекомендуется воспользоваться Федеральным государственным образовательным стандартом по данной специальности, изучить статьи по соответствующим разделам, техническую литературу и современные научные разработки по специальности, а также самостоятельно подобрать литературу и другие источники, в том числе Интернет-ресурсы.

Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. По желанию студента защита может сопровождаться электронной презентацией. При оценке реферата принимаются во внимание его исследовательский характер, грамотность изложенного материала, полнота раскрытия темы, наличие обоснованных выводов и его оформление.

Темы рефератов

- Александр Григорьевич Столетов — русский физик.
- Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.
- Альтернативная энергетика.
- Акустические свойства полупроводников.
- Андре Мари Ампер — основоположник электродинамики.
- Асинхронный двигатель.
- Астероиды.
- Астрономия наших дней.
- Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.
- Бесконтактные методы контроля температуры.
- Биполярные транзисторы.
- Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.
- Величайшие открытия физики.
- Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.
- Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.
- Вселенная и темная материя.
- Галилео Галилей — основатель точного естествознания.
- Голография и ее применение.
- Движение тела переменной массы.
- Дифракция в нашей жизни.

- Жидкие кристаллы.
- Законы Кирхгофа для электрической цепи.
- Законы сохранения в механике.
- Значение открытий Галилея.
- Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.
- Исаак Ньютон — создатель классической физики.
- Использование электроэнергии в транспорте.
- Классификация и характеристики элементарных частиц.
- Конструкционная прочность материала и ее связь со структурой.
- Конструкция и виды лазеров.
- Криоэлектроника (микроэлектроника и холод).
- Лазерные технологии и их использование.
- Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.
- Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции).
- Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.
- Макс Планк.
- Метод меченых атомов.
- Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.
- Методы определения плотности.
- Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.
- Модели атома. Опыт Резерфорда.
- Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.
- Молния — газовый разряд в природных условиях.
- Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
- Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.
- Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.
- Нильс Бор — один из создателей современной физики.
- Нуклеосинтез во Вселенной.
- Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.
- Оптические явления в природе.
- Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости.
- Переменный электрический ток и его применение.
- Плазма — четвертое состояние вещества.
- Планеты Солнечной системы.
- Полупроводниковые датчики температуры.
- Применение жидких кристаллов в промышленности.
- Применение ядерных реакторов.
- Природа ферромагнетизма.
- Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.
- Производство, передача и использование электроэнергии.
- Происхождение Солнечной системы.
- Пьезоэлектрический эффект его применение.
- Развитие средств связи и радио.
- Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины.

- Реликтовое излучение.
- Рентгеновские лучи. История открытия. Применение.
- Рождение и эволюция звезд.
- Роль К.Э. Циолковского в развитии космонавтики.
- Свет — электромагнитная волна.
- Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракетно-космической техники.
- Силы трения.
- Современная спутниковая связь.
- Современная физическая картина мира.
- Современные средства связи.
- Солнце — источник жизни на Земле.
- Трансформаторы.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Физика.

Промежуточная аттестация по учебному предмету Физика проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме диференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- перечень теоретических вопросов к дифференцированному зачету,
- экзаменационные билеты.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Физика используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения учебных предметов, профессиональных модулей (их составляющих) в техникуме устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения дифференцированный зачет

Дифференцированный зачет по учебному предмету Физика проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в устной форме. На подготовку студентам дается 45 минут, в течение которых они письменно готовятся на местах (отвечают на теоретический вопрос и выполняют практическое задание), а затем устно отвечают преподавателю на поставленный теоретический вопрос и демонстрируют выполнение практического задания. Преподаватель может задать студенту дополнительные вопросы, как по экзаменационному билету, так и по всему курсу учебной дисциплины. Во время экзамена студенты могут пользоваться справочной документацией и контрольно-измерительным оборудованием.

ОИ - Основные источники:

1. Васильев, А.А. Физика. Базовый уровень:10-11 классы/А.А.Васильев и др. -2-е изд, испр. и доп.-Москва: Юрайт, 2024.-211с. –(Профессиональное образование)
Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
2. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля - М: Академия, 2020

ДИ – Дополнительные источники:
Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1. Основные элементы физической картины мира. Основные физические величины, единицы измерения. Основные приставки

2.Основные положения молекулярно-кинетической теории. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Относительная молекулярная масса. Постоянная Авогадро. Понятие идеального газа.

3. Система отсчета, траектория, длина пути, вектор перемещения. Кинематическое уравнение движения материальной точки

4. Давление газа. Основное уравнение МКТ идеальных газов. Записать и пояснить формулы: плотность вещества, концентрация вещества.

5. Виды движения. Прямолинейное равномерное движение, уравнения и их графическое описание.

6. Понятие температуры. Шкалы Цельсия и Кельвина. Абсолютный нуль температуры. Температура – мера средней кинетической энергии молекул.

7. Прямолинейное равноускоренное движение, уравнения и их графическое описание.

8. Влияние температуры на состояние газа - зависимость от температуры средней кинетической энергии молекул, скорости движения молекул, давления газа.

9. Свободное падение тел. Графическое описание свободного падения без начальной скорости.

10. Уравнение состояния идеального газа (уравнение Менделеева - Клапейрона). Универсальная газовая постоянная.

11. Движение в поле тяжести при наличии начальной скорости.

12. Газовые законы. Изопроцессы. Закон Бойля- Мариотта - формулировка, математическое выражение, графики.

13. Условия равновесия твердых тел.

14. Газовые законы. Изопроцессы. Закон Гей-Люссака- формулировка, математическое выражение, графики.

15. Первый закон Ньютона, инерциальные системы отсчета.

16. Газовые законы. Изопроцессы. Закон Шарля- формулировка, математическое выражение, графики.

17. Второй закон Ньютона, условия применимости, масса тела. Принцип суперпозиции сил.

18. Цена деления, верхний предел измерения прибора. Относительная и абсолютная погрешности измерения.

19. Третий закон Ньютона. Принцип относительности Галилея

20. Дать определение следующих величин: момент силы, плечо силы, линия действия силы.

21. Силы в механике: сила упругости, сила трения, сила тяжести.

22. Дать определение следующих величин: число Авогадро, температура, тепловое равновесие

23. Простые механизмы. Коэффициент полезного действия

24. Записать и объяснить формулы: уравнение равномерного прямолинейного движения, уравнение скорости.

25. Закон всемирного тяготения. Невесомость.

26. Дать определение следующих величин: сила упругости, коэффициент упругости, абсолютное удлинение.

27. Импульс. Закон сохранения импульса.

28. Записать и объяснить формулы: закон Архимеда, гидростатического давления.
29. Кинетическая энергия.
30. Сформулировать закон Паскаля.
31. Потенциальная энергия.
32. По графику x=x(t) описать движение. Написать уравнение движения.
33. Закон сохранения энергии.
34. Записать и объяснить формулы: плотность вещества, зависимость средней квадратичной скорости молекул от температуры.
35. Работа силы, мощность.
36. По графику (p,V) описать процесс. Определить изопроцесс.
37. Закон всемирного тяготения. Движение планет и искусственных спутников.
38. Назвать изопроцессы и сформулировать закон Гей-Люссака.
39. Записать и объяснить формулы: уравнение равноускоренного прямолинейного движения, уравнение скорости, ускорения
40. Назвать изопроцессы и сформулировать закон Бойля- Мариотта.
41. Свободные и вынужденные колебания. Резонанс.
42. По соответствующим приборам определить: температуру воздуха, атмосферное давление.
43. Волны. Свойства механических волн. Длина волны. Звуковые волны.
44. Записать и объяснить формулы: уравнение Менделеева – Клапейрона, уравнение Клапейрона.
45. Механические гармонические колебания и их характеристики.
46. Записать и объяснить формулы: уравнение равноускоренного прямолинейного движения, уравнение скорости, ускорения.
47.Механические гармонические колебания, кинетическая, потенциальная и полная энергии гармонического колебания.
48. Записать и объяснить формулы: основное уравнение МКТ, средняя квадратичная скорость молекул.
49. Третий закон Ньютона. Принцип относительности Галилея
50. Записать и объяснить формулы: уравнение Менделеева – Клапейрона, уравнение Клапейрона.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1. Какую скорость приобретает троллейбус за 5 с, если он трогается с места с ускорением 1,2 м/с^2? _

2. За какое время автомобиль, двигаясь из состояния покоя с ускорением 0,6 м/с^2 , пройдёт 30 м?

3. Во время грозы человек услышал гром через 15 с после вспышки молнии. Как далеко от него произошёл разряд.

4. Грузик, колеблющийся на пружине, за 8 с совершил 32 колебания. Найти период и частоту колебаний.

5. Велосипедист движется по дуге радиусом 64 м со скоростью 8 м/с. Чему равно центростремительное ускорение?

6. Какова кинетическая энергия тела массой 5 кг, движущегося со скоростью 72 км/ч ?

7. Определить среднюю кинетическую энергию поступательного движения молекул газов воздуха при давлении 10^5 Па, если концентрация молекул10^{25} м$^{-3}$

8. Какова температура $1,6*10^{-2}$ кг кислорода, находящегося под давлением 10^6 Па и занимающего объем $1,6*10^{-3}$ м^3? Молярная масса кислорода 0,032 кг/моль.

9. Под каким давлением находится газ в сосуде, если средний квадрат скорости его молекул 10^6 м^2/с^2, концентрация молекул $3*10^{25}$ м$^{-3}$, а масса каждой молекулы $5*10^{-26}$ кг?

10. Каково количество вещества в газе, если при температуре -13°С и давлении 500 кПа объем газа равен 30 л?

11. На какой высоте потенциальная энергия груза массой 25 кг равна 0,5 кДж?

12. Столкнулись две тележки. При этом тележка массой 0,5 кг получила ускорение 4 м/с^2. Какое ускорение получит вторая тележка массой 0,8кг?

13. При изотермическом процессе давление газа увеличилось в 1,5 раза, а объём газа уменьшился на 30 мл. Найти первоначальный объём газа.

14. При какой температуре находился газ в закрытом сосуде, если при нагревании его на 140 К давление возросло в 1,5 раза?

15. Каково давление сжатого воздуха, находящегося в баллоне вместимостью 20 л при 12°С, если масса этого воздуха 2 кг?

16. Какое количество вещества содержится в газе, если при давлении 200 кПа и температуре 240 К его объём равен 40 л

17. Поезд массой 2000 т, двигаясь прямолинейно, увеличил скорость от 36 км/ч до 54 км/ч. Чему равно изменение импульса поезда

18. Какую потенциальную энергию имеет пружина жесткостью 80 Н/м при растяжении на 0,5 см?

19. Тело массой 3 кг свободно падает с высоты 5 м. Найти кинетическую и потенциальную энергию тела на высоте 2 м от поверхности земли.

20. Какова масса 200 моль углекислого газа (CO2)?

21. В сосуде находится газ при температуре 273 К. Определить среднюю кинетическую энергию хаотического движения молекул газа.

22. В баллоне находится 3 кг азота N_2 под давлением 8 МПа и температуре 47° С. Определите объём газа.

23. При каком давлении газ, занимавший объем $2,3*10^{-4}$ м^3 , будет сжат до объёма $2,25*10^{-4}$ м^3 , если температура газа останется неизменной? Первоначальное давление газа равно $0,95*10^5$ Па.

24. В колбе объёмом 1,2 л содержится $3*10^{22}$ атомов гелия при давлении 2 МПа. Какова средняя кинетическая энергия атомов гелия?

25. Под каким давлением находится газ в сосуде, если средний квадрат скорости его молекул 10^6 м^2/с^2, концентрация молекул $3*10^{25}$ м$^{-3}$, а масса каждой молекулы $5*10^{-26}$ кг ?

Преподаватель _____ А.А. Никитина

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ 1-ГО СЕМЕСТРА

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 1** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. Вопрос Основные элементы физической картины мира. Основные физические величины, единицы измерения. Основные приставки

2. Вопрос Основные положения молекулярно-кинетической теории. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Относительная молекулярная масса. Постоянная Авогадро. Понятие идеального газа

3. Задание Какую скорость приобретает троллейбус за 5 с, если он трогается с места с ускорением 1,2 м/с^2? _

Преподаватель _____ / Никитина А.А./

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 2** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. Вопрос. Система отсчета, траектория, длина пути, вектор перемещения. Кинематическое уравнение движения материальной точки

2. Вопрос. Давление газа. Основное уравнение МКТ идеальных газов. Записать и пояснить формулы: плотность вещества, концентрация вещества.

3. Вопрос. За какое время автомобиль, двигаясь из состояния покоя с ускорением 0,6 м/с^2 , пройдёт 30 м?

Преподаватель _____ / Никитина А.А./

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 3** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. Вопрос. Виды движения. Прямолинейное равномерное движение, уравнения и их графическое описание.

2. Вопрос. Понятие температуры. Шкалы Цельсия и Кельвина. Абсолютный нуль температуры. Температура – мера средней кинетической энергии молекул.

3. Вопрос. Во время грозы человек услышал гром через 15 с после вспышки молнии. Как далеко от него произошёл разряд?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина /	**№ 4** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос**. Прямолинейное равноускоренное движение, уравнения и их графическое описание.
2. **Вопрос.** Влияние температуры на состояние газа - зависимость от температуры средней кинетической энергии молекул, скорости движения молекул, давления газа.
3. **Вопрос.** Грузик, колеблющийся на пружине, за 8 с совершил 32 колебания. Найти период и частоту колебаний.

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 5** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос.** Свободное падение тел. Графическое описание свободного падения без начальной скорости.
2. **Вопрос.** Уравнение состояния идеального газа (уравнение Менделеева - Клапейрона). Универсальная газовая постоянная.
3. **Вопрос.** Велосипедист движется по дуге радиусом 64 м со скоростью 8 м/с. Чему равно центростремительное ускорение?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 6** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Движение в поле тяжести при наличии начальной скорости.
2. **Вопрос.** Газовые законы. Изопроцессы. Закон Бойля- Мариотта - формулировка, математическое выражение, графики.
3. **Вопрос.** Какова кинетическая энергия тела массой 5 кг, движущегося со скоростью 72 км/ч.

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 7** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос.** Условия равновесия твердых тел.
2. **Вопрос.** Газовые законы. Изопроцессы. Закон Гей-Люссака- формулировка, математическое выражение, графики.
3. **Вопрос**. Определить среднюю кинетическую энергию поступательного движения молекул газов воздуха при давлении 10^5 Па, если концентрация молекул 10^{25} м$^{-3}$

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 8** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Первый закон Ньютона, инерциальные системы отсчета.
2. **Вопрос.** Газовые законы. Изопроцессы. Закон Шарля- формулировка, математическое выражение, графики.
3. **Вопрос.** Какова температура $1,6*10^{-2}$ кг кислорода, находящегося под давлением 10^6 Па и занимающего объем $1,6*10^{-3}$ м^3? Молярная масса кислорода 0,032 кг/моль.

Преподаватель _____ / Никитина А.А.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 9** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос.** Второй закон Ньютона, условия применимости, масса тела. Принцип суперпозиции сил.
2. **Вопрос.** Цена деления, верхний предел измерения прибора. Относительная и абсолютная погрешности измерения.
3. **Вопрос**. Под каким давлением находится газ в сосуде, если средний квадрат скорости его молекул 10^6 м^2/с^2, концентрация молекул $3*10^{25}$ м$^{-3}$, а масса каждой молекулы $5*10^{-26}$ кг?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина /	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 10** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос**. Третий закон Ньютона. Принцип относительности Галилея
2. **Вопрос**. Дать определение следующих величин: момент силы, плечо силы, линия действия силы.
3. **Вопрос.** Каково количество вещества в газе, если при температуре -13ºС и давлении 500 кПа объем газа равен 30 л?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 11** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос.** Силы в механике: сила упругости, сила трения, сила тяжести.
2. **Вопрос.** Дать определение следующих величин: число Авогадро, температура, тепловое равновесие
3. **Вопрос.** На какой высоте потенциальная энергия груза массой 25 кг равна 0,5 кДж?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 12** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Простые механизмы. Коэффициент полезного действия
2. **Вопрос.** Записать и объяснить формулы: уравнение равномерного прямолинейного движения, уравнение скорости.
3. **Вопрос.** Столкнулись две тележки. При этом тележка массой 0,5 кг получила ускорение 4 м/с^2. Какое ускорение получит вторая тележка массой 0,8кг?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 13** по Физика Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Закон всемирного тяготения. Невесомость.
2. **Вопрос.** Дать определение следующих величин: сила упругости, коэффициент упругости, абсолютное удлинение.
3. **Вопрос.** При изотермическом процессе давление газа увеличилось в 1,5 раза, а объём газа уменьшился на 30 мл. Найти первоначальный объём газа.

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 14** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Импульс. Закон сохранения импульса.
2. **Вопрос.** Записать и объяснить формулы: закон Архимеда, гидростатического давления.
3. **Вопрос.** При какой температуре находился газ в закрытом сосуде, если при нагревании его на 140 К давление возросло в 1,5 раза?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 15** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Кинетическая энергия.
2. **Вопрос.** Сформулировать закон Паскаля.
3. **Вопрос.** Каково давление сжатого воздуха, находящегося в баллоне вместимостью 20 л при 12°С, если масса этого воздуха 2 кг?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 16** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Потенциальная энергия.
2. **Вопрос.** По графику x=x(t) описать движение. Написать уравнение движения.
3. **Вопрос.** Какое количество вещества содержится в газе, если при давлении 200 кПа и температуре 240 К его объём равен 40 л?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 17** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос.** Закон сохранения энергии.
2. **Вопрос.** Записать и объяснить формулы: плотность вещества, зависимость средней квадратичной скорости молекул от температуры.
3. **Вопрос.** Поезд массой 2000 т, двигаясь прямолинейно, увеличил скорость от 36 км/ч до 54 км/ч. Чему равно изменение импульса поезда?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 18** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Работа силы, мощность.
2. **Вопрос.** По графику (p,V) описать процесс. Определить изопроцесс.
3. **Вопрос.** Какую потенциальную энергию имеет пружина жесткостью 80 Н/м при растяжении на 0,5 см?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 19** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос Закон** всемирного тяготения. Движение планет и искусственных спутников.
2. **Вопрос** назвать изопроцессы и сформулировать закон Гей-Люссака.
3. **Вопрос** Тело массой 3 кг свободно падает с высоты 5 м. Найти кинетическую и потенциальную энергию тела на высоте 2 м от поверхности земли.

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 20** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос** Записать и объяснить формулы: уравнение равноускоренного прямолинейного движения, уравнение скорости, ускорения
2. **Вопрос** Назвать изопроцессы и сформулировать закон Бойля- Мариотта.
3. **Вопрос** Какова масса 200 моль углекислого газа (CO2)?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ** **№ 21** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. **Вопрос.** Свободные и вынужденные колебания. Резонанс.
2. **Вопрос.** По соответствующим приборам определить: температуру воздуха, атмосферное давление.
3. **Вопрос.** В сосуде находится газ при температуре 273 К. Определить среднюю кинетическую энергию хаотического движения молекул газа.

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 22** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос** Волны. Свойства механических волн. Длина волны. Звуковые волны.
2. **Вопрос** Записать и объяснить формулы: уравнение Менделеева – Клапейрона, уравнение Клапейрона.
3. **Вопрос** В баллоне находится 3 кг азота N_2 под давлением 8 МПа и температуре 47° С. Определите объём газа.

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 23** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. **Вопрос.** Механические гармонические колебания и их характеристики.
2. **Вопрос.** Записать и объяснить формулы: уравнение равноускоренного прямолинейного движения, уравнение скорости, ускорения.
3. **Вопрос**. При каком давлении газ, занимавший объем $2{,}3*10^{-4}$ м^3 , будет сжат до объёма $2{,}25*10^{-4}$ м^3 , если температура газа останется неизменной? Первоначальное давление газа равно $0{,}95*10^5$ Па.

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 24** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г..

1. Вопрос. Механические гармонические колебания, кинетическая, потенциальная и полная энергии гармонического колебания.

2. Вопрос. Записать и объяснить формулы: основное уравнение МКТ, средняя квадратичная скорость молекул.

3. Вопрос. В колбе объёмом 1,2 л содержится $3*10^{22}$ атомов гелия при давлении 2 МПа. Какова средняя кинетическая энергия атомов гелия?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 25** по Физика По профессии 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 1 Учебная группа:	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н. Кузьмина «___»_____20__г.

1. Вопрос. Третий закон Ньютона. Принцип относительности Галилея

2. Вопрос. Записать и объяснить формулы: уравнение Менделеева – Клапейрона, уравнение Клапейрона.

3. Вопрос. Под каким давлением находится газ в сосуде, если средний квадрат скорости его молекул 10^6 $м^2/с^2$, концентрация молекул $3*10^{25}$ $м^{-3}$, а масса каждой молекулы $5*10^{-26}$ кг ?

Преподаватель _____ / Никитина А.А. /

Критерии оценки:

- оценка «**отлично**» выставляется студенту, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещение различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации;

- оценка **«хорошо»** выставляется, если студент строит свой ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации;

- оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют;

- оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
предметно - цикловой комиссией
химических технологий и фармацевтики
Председатель ПЦК_____/ Павлова В.А./

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Химия

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Химия программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Архипова С.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Химия.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Химия

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Химия основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета «Химия»:

формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения химии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и	**Личностные результаты** освоения предмета «Химия» отражают сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся по реализации принятых в обществе ценностей, в том числе в части: 8) гражданского воспитания: осознания обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку; представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе; готовности к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов; способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности; 9) патриотического воспитания:	**Предметные результаты** освоения курса «Органическая химия» отражают: 1.1 сформированность представлений о химической составляющей естественно-научной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 1.2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, молекула, валентность, электроотрицательность, химическая связь, структурная формула (развёрнутая и сокращённая), моль, молярная масса, молярный объём, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород и азотсодержащие соединения, мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения); 1.3 теории и законы (теория строения органических веществ А.М. Бутлерова, закон сохранения массы веществ); 1.4 закономерности, символический язык химии;

работать в коллективе и команде	ценностного отношения к историческому и научному наследию отечественной химии; уважения к процессу творчества в области теории и практического применения химии, осознания того, что достижения науки есть результат длительных наблюдений, кропотливых экспериментальных поисков, постоянного труда учёных и практиков; интереса и познавательных мотивов в получении и последующем анализе информации о передовых достижениях современной отечественной химии; 10) духовно-нравственного воспитания: нравственного сознания, этического поведения; способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и осознание последствий этих поступков; 11) формирования культуры здоровья: понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности; понимания ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;	1.5 мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших органических веществ в быту и практической деятельности человека; 1.6 сформированность умений выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании состава, строения и превращений органических соединений; 1.7 сформированность умений использовать химическую символику для составления молекулярных и структурных (развёрнутой, сокращённой) формул органических веществ и уравнений химических реакций, изготавливать модели молекул органических веществ для иллюстрации их химического и пространственного строения; 1.8 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных органических веществ по их составу и строению к определённому классу/группе соединений (углеводороды, кислород и азотсодержащие соединения, высокомолекулярные соединения), давать им названия по систематической номенклатуре (IUPAC), а также приводить тривиальные названия отдельных органических веществ (этилен, пропилен, ацетилен, этиленгликоль, глицерин, фенол, формальдегид, ацетальдегид, муравьиная кислота, уксусная кислота, олеиновая кислота, стеариновая кислота, глюкоза, фруктоза, крахмал, целлюлоза, глицин); 1.9 сформированность умения определять виды химической связи в органических соединениях (одинарные и кратные); 1.10 сформированность умения применять положения теории строения органических веществ А.М. Бутлерова для объяснения зависимости свойств веществ от их состава и

	осознания последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения); 12) трудового воспитания: коммуникативной компетентности в учебно-исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности; установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности (в рамках своего класса, школы); интереса к практическому изучению профессий различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний по химии; уважения к труду, людям труда и результатам трудовой деятельности; готовности к осознанному выбору индивидуальной траектории образования, будущей профессии и реализации собственных жизненных планов с учётом личностных интересов, способностей к химии, интересов и потребностей общества; 13) экологического воспитания: экологически целесообразного отношения к природе, как источнику существования жизни на Земле; понимания глобального характера экологических проблем, влияния экономических процессов на состояние природной и социальной среды; осознания необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования; активного неприятия действий, приносящих вред	строения; закон сохранения массы веществ; 1.11 сформированность умений характеризовать состав, строение, физические и химические свойства типичных представителей различных классов органических веществ (метан, этан, этилен, пропилен, ацетилен, бутадиен-1,3, метилбутадиен-1,3, бензол, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, фенол, ацетальдегид, муравьиная и уксусная кислоты, глюкоза, крахмал, целлюлоза, аминоуксусная кислота), иллюстрировать генетическую связь между ними уравнениями соответствующих химических реакций с использованием структурных формул; 1.12 сформированность умения характеризовать источники углеводородного сырья (нефть, природный газ, уголь), способы их переработки и практическое применение продуктов переработки; 1.13 сформированность умений проводить вычисления по химическим уравнениям (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции); 1.14 сформированность умений владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в химии при изучении веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование), использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; 1.15 сформированность умений соблюдать правила пользования химической посудой и лабораторным оборудованием, а также правила обращения с веществами в соответствии с инструкциями по выполнению лабораторных химических опытов;

	окружающей природной среде, умения прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; наличия развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии; 14) ценности научного познания: сформированное мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; понимания специфики химии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы и человека, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; убеждённости в особой значимости химии для современной цивилизации: в её гуманистической направленности и важной роли в создании новой базы материальной культуры, решении глобальных проблем устойчивого развития человечества - сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, в развитии медицины, обеспечении условий успешного труда и экологически комфортной жизни каждого члена общества;	1.16 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции органических веществ, денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков) в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием, представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; 1.17 сформированность умений критически анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средства массовой информации, Интернет и других); 1.18 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых органических веществ, понимая смысл показателя ПДК (предельно допустимой концентрации), пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека; 1.19 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; 1.20 для слепых и слабовидящих обучающихся: умение использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул. П**редметные результат**ы освоения курса «Общая и

	естественно-научной грамотности: понимания сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умения делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; способности самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; интереса к познанию и исследовательской деятельности; готовности и способности к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по химии в соответствии с жизненными потребностями; интереса к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности. **Метапредметные результаты** отражают овладение универсальными учебными познавательными, коммуникативными и регулятивными действиями. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 4) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, всесторонне её рассматривать; определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями; использовать при освоении знаний приёмы	неорганическая химия» отражают: 2.1 сформированность представлений о химической составляющей естественно-научной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 2.2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, изотоп, s-, p-, cl- электронные орбитали атомов, ион, молекула, моль, молярный объём, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), кристаллическая решётка, типы химических реакций, раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие); 2.3 теории и законы (теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях), закономерности, символический язык химии, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека; 2.4 сформированность умений выявлять характерные признаки понятий, устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия при описании неорганических веществ и их превращений;

	логического мышления - выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений; выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций; устанавливать причинно-следственные связи между изучаемыми явлениями; строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; применять в процессе познания, используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления - химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции - при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций. 5) базовые исследовательские действия: владеть основами методов научного познания веществ и химических реакций; формулировать цели и задачи исследования, использовать поставленные и самостоятельно сформулированные вопросы в качестве инструмента познания и основы для формирования гипотезы по проверке правильности высказываемых суждений; владеть навыками самостоятельного планирования и проведения ученических экспериментов,	2.5 сформированность умений использовать химическую символику для составления формул веществ и уравнений химических реакций, систематическую номенклатуру (ШРАС) и тривиальные названия отдельных неорганических веществ (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашёная известь, негашёная известь, питьевая сода, пирит и другие); 2.6 сформированность умений определять валентность и степень окисления химических элементов в соединениях различного состава, вид химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) в соединениях, тип кристаллической решётки конкретного вещества (атомная, молекулярная, ионная, металлическая), характер среды в водных растворах неорганических соединений; 2.7 сформированность умений устанавливать принадлежность неорганических веществ по их составу к определённому классу/группе соединений (простые вещества - металлы и неметаллы, оксиды, основания, кислоты, амфотерные гидроксиды, соли); 2.8 сформированность умений раскрывать смысл периодического закона Д.И. Менделеева и демонстрировать его систематизирующую, объяснительную и прогностическую функции; 2.9 сформированность умений характеризовать электронное строение атомов химических элементов 1-4 периодов Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева, используя понятия **«S-,** p-, d-электронные орбитали», «энергетические уровни», объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и их соединений по периодам и группам Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева; 2.10 сформированность умений характеризовать (описывать)

	совершенствовать умения наблюдать за ходом процесса, самостоятельно прогнозировать его результат, формулировать обобщения и выводы относительно достоверности результатов исследования, составлять обоснованный отчёт о проделанной работе; приобретать опыт ученической исследовательской и проектной деятельности, проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. 6) работа с информацией: ориентироваться в различных источниках информации (научно-популярная литература химического содержания, справочные пособия, ресурсы Интернета), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость; формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе информации, необходимой для выполнения учебных задач определённого типа; приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий и различных поисковых систем; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другие); использовать научный язык в качестве средства при работе с химической информацией: применять межпредметные (физические и математические)	общие химические свойства неорганических веществ различных классов, подтверждать существование генетической связи между неорганическими веществами с помощью уравнений соответствующих химических реакций; 2.11 сформированность умения классифицировать химические реакции по различным признакам (числу и составу реагирующих веществ, тепловому эффекту реакции, изменению степеней окисления элементов, обратимости реакции, участию катализатора); 2.12 сформированность умений составлять уравнения реакций различных типов, полные и сокращённые уравнения реакций ионного обмена, учитывая условия, при которых эти реакции идут до конца; 2.13 сформированность умений проводить реакции, подтверждающие качественный состав различных неорганических веществ, распознавать опытным путём ионы, присутствующие в водных растворах неорганических веществ; 2.14 сформированность умений раскрывать сущность окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; 2.15 сформированность умений объяснять зависимость скорости химической реакции от различных факторов; характер смещения химического равновесия в зависимости от внешнего воздействия (принцип Ле Шателье); 2.16 сформированность умений характеризовать химические процессы, лежащие в основе промышленного получения серной кислоты, аммиака, а также сформированность представлений об общих научных принципах и

	знаки и символы, формулы, аббревиатуры, номенклатуру; использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: задавать вопросы по существу обсуждаемой темы в ходе диалога и/или дискуссии, высказывать идеи, формулировать свои предложения относительно выполнения предложенной задачи; выступать с презентацией результатов познавательной деятельности, полученных самостоятельно или совместно со сверстниками при выполнении химического эксперимента, практической работы по исследованию свойств изучаемых веществ, реализации учебного проекта и формулировать выводы по результатам проведённых исследований путём согласования позиций в ходе обсуждения и обмена мнениями. Овладение универсальными регулятивными действиями: самостоятельно планировать и осуществлять свою познавательную деятельность, определяя её цели и задачи, контролировать и по мере необходимости корректировать предлагаемый алгоритм действий при выполнении учебных и исследовательских задач, выбирать наиболее эффективный способ их решения с учётом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; осуществлять самоконтроль своей деятельности на основе самоанализа и самооценки. Предметные результаты освоения программы	экологических проблемах химического производства; 2.17 сформированность умений проводить вычисления с использованием понятия «массовая доля вещества в растворе», объёмных отношений газов при химических реакциях, массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, теплового эффекта реакции на основе законов сохранения массы веществ, превращения и сохранения энергии; 2.18 сформированность умений соблюдать правила пользования химической посудой и лабораторным оборудованием, а также правила обращения с веществами в соответствии с инструкциями по выполнению лабораторных химических опытов; 2.19 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, влияние различных факторов на скорость химической реакции, реакции ионного обмена, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония, решение экспериментальных задач по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием, представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; 2.20 сформированность умений критически анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средства массовой коммуникации, Интернет и других);

	среднего общего образования по химии на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки обучающихся. Они включают специфические для учебного предмета «Химия» научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению нового знания и применению знаний в различных учебных и реальных жизненных ситуациях, связанных с химией. В программе по химии предметные результаты представлены по годам изучения.	2.21 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя ПДК, пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека; 2.22 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; 2.23 для слепых и слабовидящих обучающихся: умение использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Химия

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Химия состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- тестирование;
- лабораторные работы.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении письменного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

В основе выполнения лабораторных работ лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Лабораторные работы позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии. После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Химия используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки выполнения проверочной работы, письменного теста:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной учебному предмету.

3. Критерии оценки выполнения лабораторных работ:

Оценка «отлично» задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.

Оценка «хорошо» задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета б) или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно» задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней: а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» число ошибок и недочетов превосходит 2-0 норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.

2.2 Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-3	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-3	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-3	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Устный опрос № 1
по теме: «Периодический закон Д.И. Менделеева. Строение атома»

1. Дайте определения следующим понятиям: вещество, атом, молекула, химический элемент.
2. Простые и сложные вещества. Приведите 2-3 примера.
3. Аллотропные модификации. Приведите 2-3 примера.
3. Что такое относительная атомная масса? Каким образом она определяется?
4. Что такое относительная молекулярная масса? Каким образом она определяется?
5. Что такое валентность? Каким образом она определяется?
6. Сформулируйте закон сохранения массы веществ. Кто является его автором?
7. Сформулируйте закон постоянства состава веществ. Кем и когда он был открыт?
8. Сформулируйте закон Авогадро и следствие из него.

Устный опрос № 2
по теме: «Периодический закон Д.И. Менделеева. Строение атома.»

1. Открытие Д.И. Менделеевым периодического закона.
2. Каково строение периодической системы Д.И.Менделеева?
3. Каково строение атома?
4. Какие элементарные частица входят в состав атомного ядра? Как их определить по периодической системе?
5. Каково строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов.
6. Каковы особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов).
7. Дайте определение атомной орбитали.
8. Современная формулировка Периодического закона. Значение Периодического закона и Периодической системы Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Устный опрос № 3
по теме: «Строение атома»

a. Охарактеризуйте понятие «ионная связь». Каков механизм его образования?
b. Охарактеризуйте понятия «катионы» и «анионы». Какие группы катионов и анионов вы знаете?
c. Какими физическими свойствами характеризуются вещества с ионными кристаллическими решетками?
d. Какую химическую связь называют ковалентной? Какие признаки учитывают при классификации ковалентных связей?
e. Каковы механизмы образования ковалентной связи?
f. Какими особенностями характеризуется строение атомов металлов?
g. Охарактеризуйте понятие «металлическая связь». Что сближает эту связь с ионной и ковалентной связями?
h. Что представляет собой металлическая кристаллическая решетка?

i. Что такое смесь? Какие типы смесей различают по агрегатному состоянию образующих их веществ? Какие типы смесей различают по признаку однородности?
j. Охарактеризуйте понятие «дисперсная система». Чем дисперсная система отличается от остальных смесей?
k. Какие системы называют грубодисперсными? На какие группы они делятся? Какой признак лежит в основе такой классификации?

12.Дайте определение понятия «электроотрицательность».

Устный опрос № 4
по теме: «Электролитическая диссоциация»

1. Строение молекулы воды.
2. Почему вода является хорошим растворителем?
3. Дайте определения следующим понятиям: раствор, растворение, растворимость веществ, насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы.
4. Какие вещества называются электролитами и неэлектролитами? Приведите 2-3 примера.
5. Что такое электролитическая диссоциация?
6. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты.
7. Основные положения теории электролитической диссоциации.
8. Кислоты как электролиты.
9. Основания как электролиты.
10. Соли как электролиты.
11. Реакции ионного обмена в водных растворах. В каких случаях они протекают до конца?

Устный опрос № 5
по теме: «Классификация веществ. Простые вещества»

1. Особенности строения атомов металлов.
2. Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии: пирометаллургия, гидрометаллургия, электрометаллургия.
3. Физические свойства металлов. Сплавы.
4. Ряд активности металлов.
5. Коррозия металлов. Меры борьбы с коррозией.
6. Особенности строения атомов неметаллов.
7. Зависимость свойств неметаллов от их положения в Периодической системе.
8.Охарактеризуйте восстановительные свойства неметаллов.
9.Охарактеризуйте окислительные свойства неметаллов.

Устный опрос № 6
по теме: «Классификация веществ»

1. Оксиды: определение, классификация по различным признакам.
2. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла.
3. Получение оксидов.
4. Химические свойства оксидов.
5. Кислоты: определение, классификация по различным признакам.
6. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации.
7. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами.
8. Основания: определение, классификация.
9. Основные способы получения оснований.

10. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации.
11. Разложение нерастворимых в воде оснований.
12. Соли как электролиты. Соли средние, кислые, оснóвные, двойные.
13. Способы получения солей.
14. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации.
15. Гидролиз солей.

Устный опрос № 7
по теме: «Химические реакции»

1.Как классифицируют химические реакции по числу и составу реагирующих веществ? Привести примеры реакций каждого типа. Реакции какого типа всегда являются окислительно- восстановительными?
2.Какое вещество называют катализатором? Какие явления называют катализом?
3.Какой процесс называют электролизом?
4.Охарактеризуйте понятие «скорость химической реакции». В каких единицах измеряется и от каких факторов зависит скорость химической реакции?
5.Какие реакции называют необратимыми? Приведите примеры таких реакций и напишите их уравнения?
6.Какие реакции называют обратимыми? В чем заключается химическое равновесие? Как его сместить?
7.Сформулируйте принцип Ле-Шателье. Рассмотрите влияние каждого фактора на смещение химического равновесие?

Устный опрос № 8
по теме: «Кислородсодержащие органические соединения»

1. Спирты. Предельные одноатомные спирты: гомологический ряд, общая формула, получение, химические свойства, применение.
2. Предельные многоатомные спирты. Качественная реакция на многоатомные спирты.
3. Фенолы: химические свойства, качественная реакция на фенол, применение фенола.
4. Альдегиды: гомологический ряд, общая формула, получение, качественные реакции на альдегиды, применение.
5. Предельные одноосно́вные карбоновые кислоты: гомологический ряд, общая формула, получение, химические свойства, применение.
6. Сложные эфиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение.
7. Жиры. Классификация жиров. Химические свойства и применение жиров.
8. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт.
9. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств.
10. Значение углеводов в живой природе и жизни человека.

Устный опрос № 9
по теме: «Кислородсодержащие органические соединения»

1. Спирты. Предельные одноатомные спирты: гомологический ряд, общая формула, получение, химические свойства, применение.
2. Предельные многоатомные спирты. Качественная реакция на многоатомные спирты.
3. Фенолы: химические свойства, качественная реакция на фенол, применение фенола.
4. Альдегиды: гомологический ряд, общая формула, получение, качественные реакции

на альдегиды, применение.
5. Предельные одноосно́вные карбоновые кислоты: гомологический ряд, общая формула, получение, химические свойства, применение.
6. Сложные эфиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение.
7. Жиры. Классификация жиров. Химические свойства и применение жиров.
8. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт.
9. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств.
10. Значение углеводов в живой природе и жизни человека.

Устный опрос № 10
по теме: «Азотсодержащие органические соединения. Полимеры»

1. Амины. Первичные, вторичные, третичные амины. Алифатические амины. Осно́вные свойства аминов.
2. Ароматические амины. Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина.
3. Аминокислоты как амфотерные бифункциональные органические соединения. Химические свойства и применение аминокислот.
4. Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.
5. Полимеры. Пластмассы. Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации.
6. Термопластичные и термореактивные пластмассы.
7. Волокна, их классификация. Получение волокон.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание № 1
По теме «Введение в курс»

Вариант I

1. Дополните предложение:

Химический элемент магний находится в_____периоде, _____группе, _____подгруппе.

2. Выберите правильный ответ:

Атом кислорода имеет следующее распределение электронов по энергетическим уровням:

A. 2ē4ē
B. 2ē6ē
C. 2ē8ē6ē

3. Дополните предложение:

В периоде с возрастанием порядкового номера у химических элементов металлические свойства_____, а неметаллические свойства_____.

A. увеличиваются
B. уменьшаются

4. Установите соответствие:

В веществах, имеющих химические формулы а) O_2, б)HCI, в)MgO

A. ионная связь
B. ковалентная неполярная связь
C. ковалентная полярная связь

5. Установите соответствие:

A. осно́вный оксид	1. HCl
B. кислотный оксид	2. CuO
C. основание	3. SO_2
D. соль	4. KOH
E. кислота	5. H_2SO_3
	6. $CuSO_4$
	7. NaCl

Вариант II

1. Дополните предложение:

Номер периода указывает на _____

2. Выберите правильный ответ:

Атом хлора имеет следующее распределение электронов по энергетическим уровням:

A. 2ē5ē
B. 2ē8ē7ē
C. 2ē7ē

3. Дополните предложение:

В главной подгруппе с возрастанием порядкового номера у химических элементов металлические свойства_____, а неметаллические свойства_____

A. увеличиваются
B. уменьшаются

4. Установите соответствие:

В веществах, имеющих химические формулы а)H_2, б)CuO, в)H_2O

A. ионная связь
B. ковалентная неполярная связь
C. ковалентная полярная связь

5. Установите соответствие:

A. оснóвный оксид	1. H_2SO_4
B. кислотный оксид	2. NaOH
C. основание	3. CO_2
D. соль	4. K_2O
E. кислота	5. $CuCl_2$
	6. $CaCO_3$

Ключи к тестовым заданиям:

Вариант 1	Вариант 2
1-3,2,а	1-валентность
2-в	2-в
3-в,а	3-а,в
4- а-В, б-с, с-а	4-а-в, б-а, с-с
5-а-2,в-3, с-4, д-6,7, е-1,5	5 а-4, в-3, с-2, д-5,6, е-1

Тестовое задание № 2
По теме «Важнейшие химические определения»

Выберите один правильный ответ:

1. При физических явлениях не изменяется:
A) размеры тела
B) форма тела
C) состав тел
D) структура тел

2. Какое явление не является признаком химических превращений:
A) появление запаха
B) появление осадка
C) выделение газа
D) изменение объема

3. Реакции горения - это:
A) реакции, протекающие с выделением теплоты и света
B) реакции, протекающие с выделением теплоты
C) реакции, протекающие с образованием осадка
D) реакции, протекающие с поглощением теплоты

4. Закон сохранения массы веществ сформулировал:
A) Д.И.Менделеев
B) А.Лавуазье
C) А.Беккерель
D) М.В.Ломоносов

5. Наименьшая частица химического элемента, которая является носителем его свойств:
A) атом B) молекула C) позитрон D) нуклон

6.Укажите формулу сложного вещества:
A) вода B) азот C)кислород

7.Даны простые вещества: уголь, алмаз, графит, кислород, озон. Сколько всего химических элементов входит в состав этих веществ:
A) 2 B) 3 C) 4

8. Какой из указанных процессов относится к химическим:
A) горение калия B) вытягивание алюминиевой проволоки C) перегонка нефти

9. Какой из указанных процессов относится к физическим:
A) испарение воды с поверхности тела B) ржавление гвоздя
C) образование оксида азота в атмосфере в процессе грозы

10. Каждое химически чистое вещество, независимо от способа получения имеет один и тот же постоянный состав. Такую формулировку имеет закон:
A)кратных отношений B)постоянства состава C) эквивалентов D) объемных отношений

11. Наименьшая частица вещества, обладающая всеми его химическими свойствами, – это:
A) атом B) молекула C) позитрон D) нуклон

12. Если два элемента образуют между собой несколько соединений, то массы одного элемента, приходящиеся в этих соединениях на одну и ту же массу другого элемента, соотносятся между собой как небольшие целые числа. Такую формулировку имеет закон:
A) кратных отношений B) постоянства состава
C) эквивалентов D) объемных отношений

13.Автор закона сохранения массы веществ:
A) Менделеев B) Ломоносов C) Пруст

14.Какой из указанных процессов относится к химическим:
A) горение магниевой ленты B) вытягивание медной проволоки C) перегонка нефти

15.Какой из указанных процессов относится к физическим:

A) ржавление гвоздя B) испарение воды с поверхности водоема

C) образование озона в атмосфере в процессе грозы

16.Даны простые вещества: сажа, озон, графит, кислород, алмаз, красный фосфор. Сколько всего химических элементов входит в состав этих веществ:

A) 6 B) 3 C) 4 D) 2

17. Частица, имеющая отрицательный заряд, называется:

A) анион B) катион C) атом D) молекула

18. Частица, имеющая положительный заряд, называется:

A) анион B) катион C) атом D) молекула

19. Относительная молекулярная масса вещества $KMnO_4$ равна:

A) 168 B) 158 C) 136 D) 110

20. Относительная молекулярная масса вещества Na_2SO_4 равна:

A) 142 B) 158 C) 119 D) 110

Ключи к тестовым заданиям:

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	C	D	A	D	A	A	A	A	A	B	B	A	B	A	B	B	A	B	B	A

Тестовое задание № 3
По теме «Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева»

Выберите один правильный ответ:

1.В чем физический смысл номера периода:
А) показывает количество электронов на внешнем энергетическом уровне;
Б) показывает количество энергетических уровней;
В) соответствует валентности элемента.
2. В побочные подгруппы периодической системы входят:
А) химические элементы малых периодов;
Б) химические элементы больших периодов;
В) химические элементы малых и больших периодов.
3. Атомный радиус с увеличением заряда ядра в главной подгруппе:
А) увеличивается; Б) уменьшается; В) не изменяется.
4. Элементарная частица ядра атома, определяющая его заряд:
А) нейтрон; Б) протон; В) электрон.
5. Каков характер свойств высшего оксида химического элемента № 16:
А) основный; Б) амфотерный; В) кислотный.
6. Чем различаются ядра изотопов:
А) числом протонов и числом нейтронов; Б) числом протонов; В) числом нейтронов.
7. Какой элемент проявляет наиболее ярко выраженные неметаллические свойства:
А) кислород; Б) сера; В) селен.
8. Какой элемент проявляет наиболее ярко выраженные металлические свойства:
А) литий; Б) рубидий; В) калий.
9. Ядро атома состоит из:
А) протонов и электронов; Б) электронов и нейтронов; В) нейтронов и протонов.
10. Как изменяются свойства элементов внутри периода с увеличением заряда ядер их атомов:
А) плавно; Б) скачкообразно; В) не изменяются.

Ключи к тестовым заданиям:
Ответы: 1-Б, 2- Б, 3 - А, 4 – Б, 5 – В, 6 – В, 7 – А, 8 – Б, 9 – В, 10 – А.

Тестовое задание № 4
По теме «Строение элемента»

Выберите один правильный ответ:

1. Какие элементарные частицы входят в состав атомного ядра:
A) только протоны
B) только нейтроны
C) протоны и нейтроны
D) нейтроны и электроны

2. Экспериментально обнаружил электроны в составе атомов и дал им название ученый-физик:
A) Дж.Томсон в конце XIX в.
B) Ж.Перрен в XIX в.
C) Стони в XIX в.
D) Э.Резерфорд в XX в.

3. Массу, равную массе атома водорода (принятой в химии за единицу), и заряд +1 имеют следующие элементарные частицы:
A) нейтроны
B) электроны
C) ионы
D) протоны

4. При подаче высокого напряжения на электроды в вакууме было обнаружено явление, названное катодными лучами. Катодные лучи оказались:
A) потоком электронов от анода к катоду
B) потоком электронов от катода к аноду
C) потоком протонов от анода к катоду
D) потоком протонов от катода к аноду

5. Определите число электронов в атоме железа:
A) 26
B) 30
C) 56
D) 55

6. В основе ядерных процессов лежит изменение:
A) числа электронов в атоме
B) числа нейтронов в ядре атома
C) числа протонов в ядре атома
D) массы атома

7. Какие частицы называются изотопами:
A) атомы, имеющие одинаковое число протонов и нейтронов в ядре
B) атомы, имеющие одинаковый заряд, но разную массу
C) атомы с разным зарядом ядра, но с одинаковой массой
D) разновидность атомов одного и того же элемента, имеющую разное число электронов

8. Тритий - это изотоп:
A) титана
B) водорода
C) хлора
D) гелия

9. Электроны атомной оболочки находятся на некотором расстоянии от ядра атома, но не притягиваются к положительно заряженному ядру, потому что:
A) электроны в атоме постоянно движутся вокруг ядра
B) электроны в атоме не имеют отрицательного заряда
C) электроны сильно удалены от ядра
D) заряд ядра меньше, чем заряд электронов

10. Число электронов на внешнем энергетическом уровне электронной оболочки атома для

химических элементов главных подгрупп равно:
A) номеру ряда в таблице Менделеева
B) номеру периода в таблице Менделеева
C) относительной атомной массе химического элемента
D) номеру группы
11. Максимальное число электронов на втором энергетическом уровне в атоме:
A) два
B) восемь
C) четыре
D) один
12. Выберите верное утверждение:
A) чем меньше запас энергии электрона, тем меньше по размерам его орбиталь
B) чем больше запас энергии электрона, тем меньше по размерам его орбиталь
C) размеры орбиталей электронов связаны с количеством электронов на данной орбитали
D) размер орбитали не зависит от энергии электрона
13. Выберите два элемента, свойства которых будут повторятся, если конфигурации их внешних энергетических уровней:
A) $2s^2$ и $3s^23p^6$
B) $2s^22p^6$ и $3s^23p^6$
C) $2s^2$ и $2s^22p^5$
D) $1s^2$ и $1s^1$
14. Выберите химический элемент, который отличается от остальных по химическим свойствам (активности):
A) №5
B) 18
C) №2
D) №10
15. Атом элемента имеет электронную конфигурацию внешнего энергетического уровня $3s^1$. Для него наиболее характерное свойство:
A) отдавать и принимать электроны
B) принимать электроны
C) не изменять степень окисления в химических реакциях
D) отдавать электроны
16. Укажите неверное утверждение:
A) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) уменьшается радиус атома
B) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) увеличиваются заряды атомных ядер
C) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) увеличиваются металлические свойства элемента
D) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) растет число энергетических уровней в атоме
17. Как называются радиоактивные лучи, которые не несут электрического заряда:
A) бетта-лучи
B) кислородный газ
C) гамма-лучи
D) альфа-лучи
18. На одном р-подуровне не может находиться:
A) 1 электрон
B) 6 электронов
C) 8 электронов
D) 2 электрона
19. Элемент с порядковым номером 15, имеет:

A) пять внешних электронов в конфигурации $3s^3 3p^2$
B) пять внешних электронов в конфигурации $3s^0 3p^5$
C) пять внешних электронов в конфигурации $3s^2 3p^3$
D) пять внешних электронов в конфигурации $3s^1 3p^4$

20. Какую минимальную и максимальную валентность имеет сера в химических соединениях:
A) II и VI
B) IV и VI
C) II и IV
D) I и II

Ключи к тестовым заданиям:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант	C	C	D	B	A	C	B	B	A	D	B	C	B	A	D	A	C	C	C	A

Тестовое задание № 5
По теме «Химическая связь»
I-вариант

Выберите в заданиях №1-20 один правильный ответ:

1.Ковалентные связи образуются обычно:
а) за счет перехода электронов от одного атома к другому;
б) за счет взаимного притяжения ядер атомов;
в) за счет перекрывания атомных орбиталей и образования общих пар электронов.

2.Механизмы образования ковалентной связи:
а) радикальный; б) обменный; в) донорно-акцепторный.

3.Энергией связи называется:
а) энергия, необходимая для перехода электрона на более высокий эн. уровень;
б) энергия, необходимая для разрыва связей;
в) энергия, необходимая для образования связи.

4.Ковалентные связи обычно образуются:
а) между атомами двух неметаллов;
б) между атомами типичного металла и типичного неметалла;
в) между атомами в молекулах только газообразных веществ.

5. В ряду молекул HCl - HBr - HI полярность ковалентной связи:
а) усиливается; б) уменьшается;
в) остается практически неизменной.

6.В каком соединении между атомами образуется ковалентная связь по донорно-акцепторному механизму:
а) KCl; б) CCl_4; в) NH_4Cl.

7. В молекуле фтороводорода образуются:
а) только σ- связи; б) только π- связи; в) как π, так и σ-связи.

8. В образовании молекулы аммиака участвует ___ электронов атом азота.
а) 8; б) 6; в) 10; г) 2.

9. Какая пара указанных элементов при химическом взаимодействии имеет максимальную тенденцию образовывать соединения с ионной связью:
а) медь и хлор б) углерод и хлор в) литий и хлор

10.Гибридизация атомных орбиталей:
а) это взаимное перекрывание при образовании ковалентной связи
б) это переход электронов на свободные орбитали уровня
в) это смешение орбиталей различных подуровней

11. Для какого из перечисленных ниже веществ характерно образование молекулярной решетки:
а) лед; б) поваренная соль; в) металлическая медь.

12. Для какого из перечисленных ниже веществ характерно образование ионной решетки:
а) йодид цезия; б) графит; в) нафталин.

13. Для какого из перечисленных ниже веществ характерно образование атомной решетки:
а) нитрат аммония; б) алмаз; в) йод.

14. Молекула аммиака имеет структуру:
а) плоскую; б) тетраэдрическую; в) пирамидальную.

15. Полярность связи возрастает в группе:
а) HBr, HCI, HF; б) NH_3, PH_3, AsH_3.
в) H_2Se, H_2S, H_2; г) CO_2, CS_2, CSe_2.

16. Валентность атома – это ….
а) способность атомов образовывать определенное количество химических связей;
б) степень окисления атома;
в) число отданных или принятых электронов;
г) число электронов, недостающее для получения электронной конфигурации ближайшего инертного газа.

17. Разрушение химической связи – процесс, который…
а) сопровождается выделением энергии;
б) происходит самопроизвольно в изолированных системах,
в) требует затраты энергии;
г) может происходить только под действием света.

18. Центральный атом в молекуле находится в sp2-гибридном состоянии. Молекула имеет форму
а) тетраэдр или октаэдр; б) угловая или треугольная;
в) равносторонний или равнобедренный треугольник; г) квадрат.
19. Водородные связи существуют между молекулами следующих веществ:
а) CH_4; б) C_2H_6; в) H_2O; г) PH_3.
20. К характеристикам ковалентной связи относится:
а) направленность, поляризуемость, насыщаемость;
б) поляризуемость, длина связи, энергия связи;
в) длина связи, направленность, насыщаемость;
г) длина и энергия связи.

В задании №21 опишите тип химической связи, расставьте степени окисления каждого элемента и укажите класс соединения.

21. K_2S, SO_3 , $NaNO_2$, H_2CO_3 , NH_3 , NH_4Cl, C_2H_5OH , $Zn(OH)_2$, Mn, P

II-вариант

Выберите в заданиях №1-20 один правильный ответ:

1. Ионная связь образуется обычно:
а) за счет перехода электронов от одного атома к другому;
б) за счет электростатического атомов;
в) за счет перекрывания атомных орбиталей и образования общих пар электронов.
2. Металлическая связь образованна:
а) атомами; б) ионами и электронами; в) ионами.
3. К основным свойствам ковалентной связи не относится:
а) насыщаемость б) полярность в) направленность
4.Ковалентные полярные связи обычно образуются:
а) между атомами двух неметаллов, различных по ОЭО;
б) между атомами типичного металла и типичного неметалла;
в) между атомами в молекулах только газообразных веществ.
5. В ряду молекул HCl - HBr - HI полярность ковалентной связи:
а) остается практически неизменной;
б) уменьшается;
в) усиливается
6.В каком соединении между атомами образуется ковалентная связь по донорно-акцепторному механизму:
а) Na_2O; б) NH_3; в) NH_4Cl.
7. В молекуле азота образуются:
а) только σ- связи; б) только π- связи; в) как π, так и σ-связи.
8.Молекула азота очень прочная. Чем это можно объяснить?
а) наличием тройной связи; б) малой энергией связи;
в) большой длиной связи.
9. Какая пара указанных элементов при химическом взаимодействии имеет максимальную тенденцию образовывать соединения с ионной связью:
а) серебро и хлор; б) сера и хлор; в)натрий и хлор.
10.Атом, который имеет свободное электронное облако называется:
а) акцептором; б) донором.
11. Для какого из перечисленных ниже веществ характерно образование ионной решетки:
а) лед; б) поваренная соль; в) металлическая медь.
12. Для какого из перечисленных ниже веществ характерно образование атомной решетки:
а) йодид цезия; б) графит; в) нафталин.
13. Водородная связь образуется за счет:
а) притяжения между положительным атомом водорода и сильно ЭО атомом другого элемента;
б) электростатического притяжения;
в) образования общих электронных пар
14. Вещества с металлической связью не обладают:
а) высокой пластичностью; б) тепло- и электропроводностью; в) хрупкостью
15. Молекула воды образована ___ химическими связями.
а) 4; б) 3; в) 2; г) 1.
16. Степень окисления – это…
а) частичный заряд атома в молекуле;
б) число химических связей, образованных атомом в молекуле;
в) заряд атома в молекуле, вычисленный в предположении, что оно состоит только из ионов;
г) окислительный потенциал атома, возведенный в некоторую степень.
17. Полярность связи убывает в группе:
а) HBr, HCI, HF; б) NH_3,PH_3,AsH_3.
в) H_2Se, H_2S, H_2; г) CuO,CS_2,CSe_2.

18. Центральный атом в молекуле находится в sp3-гибридном состоянии. Молекула имеет форму

а) тетраэдр или октаэдр; б) углова или треугольная;

в) равносторонний или равнобедренный треугольник; г) квадрат.

19. Водородные связи существуют между молекулами следующих веществ:

а) CH_4; б) C_2H_5OH; в) NH_4CI; г) PH_3.

20. К свойствам ковалентной связи относится:

а) направленность, поляризуемость, насыщаемость;

б) поляризуемость, длина связи, энергия связи;

в) длина связи, напрвленность, насыщаемость;

г) длина и энергия связи.

В задании №21 опишите тип химической связи, расставьте степени окисления каждого элемента и укажите класс соединения.

21. WO_2 , $Mn(OH)_2$, NO, N_2O_5 , N_2 , $Ba_3(PO_4)_2$. , HCl, Al , C_2H_6 , SiO_2

Ключи к тестовым заданиям:

Вариант 1	Вариант 2
1) – в	1) –б
2) – а	2) - а
3) – б	3) -в
4) –а	4)- а
5) –б	5)б
6) – в	6)-в
7) –а	7)-в
8) –б	8)-а
9) –в	9)-в
10) – а	10)-а
11) –а	11)-б
12) –а	12)-а
13) –б	13)- а
14) –б	14)-в
15) –а	15)-в
16) –а	16)-в
17) -а	17)-б
18) –в	18)-а
19) - г	19) - г
20) - б	20)-б
21) Ионная Ковалентно-полярная Ионная Ковалентно-полярная Ковалентно-полярная Донорно-акцепторная Ковалентно-полярная Ионная Металлическая Ковалентно-неполярная	21) ионная Ионная Ковалентно-полярная Ковалентно-полярная Ковалентно-неполярная Ионная Ковалентно-полярная Металлическая Ковалентно-полярная Ковалентно-полярная

Тестовое задание № 6

По теме «Электролитическая диссоциация»

Выберите один правильный ответ:

1. Укажите вещество, которое в растворе полностью распадается на ионы

а) карбонат кальция б) вода в) серная кислота г) гидроксид цинка

2. Укажите вещество, раствор которого не проводит электрический ток:

а) хлорид магния б) сульфат бария в) гидроксид натрия г) хлороводород

3. К электролитам относится: а) H_2 б) MgO в) $Cu(OH)_2$ г) Na_2SO_4

4. К неэлектролитам относится:

а) кислород б) нитрат магния в) гидроксид калия г) сульфид натрия

5. Катионы металла и анионы кислотного остатка образуются при диссоциации:

а) хлорида серебра б) оксида кальция в) сульфата калия г) гидроксида бария

6. Укажите формулу вещества, при диссоциации которого в качестве катионов образуются только ионы H^+.

а) H_2SiO_3 б) NaH в) H_2SO_4 г) NaOH

7. К электролитам относится каждое из двух веществ:

а) хлорид натрия и хлорид серебра б) гидроксид натрия и гидроксид железа (II)

в) оксид бария и оксид алюминия г) карбонат натрия и карбонат калия

8. Укажите ряд формул веществ, при диссоциации которых в качестве катионов образуются только ионы металлов.

а) $AICI_3$, NaOH, $Fe(NO_3)_3$ б) KOH, $Cu(OH)_2$, $MgSO_4$

в) $Ba(OH)_2$, $AgNO_3$, $Fe(OH)_3$ г) $CaCO_3$, $AICI_3$, $Mg(OH)_2$

9. Сумма коэффициентов в уравнении электролитической диссоциации сульфата алюминия равна а) 3 б) 4 в) 5 г) 6

10. Сумма коэффициентов в уравнении электролитической диссоциации нитрата железа (III) равна а) 3 б) 4 в) 5 г) 6

Ключи к тестовым заданиям:

1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А, 5 – В, 6 – В, 7 – Г, 8 – А, 9 – Г, 10 - В

Тестовое задание № 7

По теме «Электролитическая диссоциация»

Выберите один правильный ответ:

1. Лампочка прибора для определения электропроводности загорится, если электроды поместить в:

A) жидкий азот
B) гидроксид меди (II)
C) расплав хлорида калия
D) в дистиллированную воду

2. Не является электролитом:

A) расплав гидроксида калия
B) водный раствор соляной кислоты
C) жидкий кислород
D) водный раствор сульфата меди (II)

3. Раствор какого из данных веществ является электролитом:

A) спирта
B) соли
C) сахара
D) глюкозы

4. Что такое электролитическая диссоциация:

A) процесс образования молекул
B) самораспад вещества на отдельные молекулы
C) процесс распада электролита на отдельные атомы
D) процесс распада вещества на ионы при расплавлении или растворении в воде

5. Какие вещества называют кристаллогидратами:

A) твердые вещества, реагирующие с водой
B) твердые вещества, в состав которых входит химически связанная вода
C) твердые вещества, не растворимые в воде
D) твердые вещества, растворимые в воде

6. Формула для вычисления степени диссоциации:

A) N_A/N_B
B) $N_P/N_Д$
C) N_0/N_B
D) $N_Д/N_P$

7. Какой цвет имеет гидратированный ион меди Cu^{2+}:

A) голубой
B) желтый
C) белый
D) не имеет цвета

8. Как называются электролиты, которые при диссоциации образуют катионы водорода и анионы кислотного остатка:

A) оксиды
B) соли
C) кислоты
D) основания

9. Процесс диссоциации азотной кислоты можно выразить уравнением диссоциации:

A) $HNO_3 = H^+ + 3NO^-$
B) $HNO_3 = 3H^+ + 3NO^-$
C) $HNO_3 = H^{+1} + NO_3^{-1}$
D) $HNO_3 = H^+ + NO_3^-$

10. Все общие свойства оснований обусловлены наличием:

A) анионов кислотного остатка

B) катионов водорода
C) гидроксид-ионов
D) катионов металлов
11. Процесс диссоциации гидроксида кальция можно выразить уравнением диссоциации:
A) $Ca(OH)_2 = Ca^{+2} + 2OH^{-1}$
B) $Ca(OH)_2 = Ca^{2+} + 2OH^{-}$
C) $Ca(OH)_2 = Ca^{+2} + OH^{-}$
D) $Ca(OH)_2 = Ca^{2+} + OH^{-}$
12. Какая из данных кислот является сильной:
A) угольная
B) ортофосфорная
C) серная
D) кремниевая
13. Диссоциация угольной кислоты является обратимой реакцией, так как эта кислота:
A) слабый электролит
B) растворима в воде
C) изменяет цвет индикатора
D) сильный электролит
14. Что означает выражение "степень диссоциации кислоты равна 25 %":
A) 25 % всех частиц в растворе кислоты - молекулы
B) 25 % всех молекул кислоты диссоциируют на ионы
C) 25 % всех частиц в растворе кислоты - ионы
D) 25 % всех молекул кислоты не диссоциируют на ионы
15. Какие ионы не могут присутствовать в растворе одновременно:
A) Cu^{2+} и OH^{-}
B) Cu^{2+} и SO_4^{2-}
C) Na^{+} и SiO_3^{2-}
D) H^{+} и Br^{-}
16. При диссоциации какого вещества образуется больше всего ионов:
A) сероводородная кислота
B) сульфат железа (III)
C) ортофосфорная кислота
D) угольная кислота

Ключи к тестовым заданиям:

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Ответ	C	C	B	D	B	D	A	C	D	C	B	C	A	B	A	B

Тестовое задание № 8

По теме «Основные классы неорганических веществ»

Выберите один правильный ответ:

1. К какому классу неорганических соединений относится $Mg(OH)_2$?
A. осно́вные соли
B. осно́вные оксиды
C. основания
D. амфотерные гидроксиды
2. К какому классу неорганических соединений относится P_2O_5?
A. кислородосодержащая кислота
B. несолеобразующий оксид
C. кислотный оксид
D. средняя соль
3. Какова формула дигидрофосфата натрия?
A. Na_3PO_4
B. Na_2HPO_4
C. NaH_2PO_4
D. $NaPO_2$
4. Формула кислотного оксида, соответствующего кислоте H_3PO_4:
A. P_2O_5
B. P_2O_3
C. PH_3
D. H_3PO_3
5. Какое соединение является представителем кислородосодержащих кислот?
A. H_2SO_3
B. HCl
C. H_2S
D. SO_2
6. Какое соединение является представителем нерастворимых оснований?
A.KOH
B. NaOH
C. $Fe(OH)_2$
D. NH_4OH
7. Укажите ряд соединений, содержащий только растворимые основания:
A. KOH, $Ca(OH)_2$, NaOH
B. KOH, $Fe(OH)_2$, $Fe(OH)_3$
C. $Zn(OH)_2$, KOH, $Ca(OH)_2$
D. NaOH, KOH, $Ba(OH)_2$
8. Определите тип соли $KHSO_4$:
A. средняя
B. осно́вная
C. смешанная
D. кислая
9. Определите тип соли $(CuOH)_2CO_3$:
A. средняя
B. осно́вная
C. смешанная
D. кислая
10. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды:
A. Na_2O, CaO, CO_2
B. SO_2, CuO, CrO_3
C. Mn_2O_7, CuO, CrO_3

D. SO_3, CO_2, P_2O_5
11. К какой группе оксидов относится BaO:
A. несолеобразующие
B. амфотерные
C. основные
D. кислотные
12. С каким из перечисленных веществ будет взаимодействовать гидроксид калия:
A. Na_2O
B. SO_3
C. $Ca(OH)_2$
D. NaCl
13. Какое из веществ при растворении в воде образует кислоту:
A. NaCl
B. CaO
C. SO_3
D. NH_3
14. С разбавленной серной кислотой может взаимодействовать:
A. Ag
B. Fe
C. Cu
D. Pt
15. Едкие щёлочи обладают свойством разрушать растительные и животные ткани. Такими свойствами не обладает:
A. NaOH
B. KOH
C. LiOH
D. $Cu(OH)_2$
16. С раствором гидроксида калия взаимодействует:
A. Ag
B. Cu
C. Fe
D. Al
17. При термическом разложении какой из указанных солей образуется одновременно основной и кислотный оксиды:
A. $CaCO_3$
B. NH_4NO_3
C. $NaNO_3$
D. $KClO_3$
18. Какое из указанных свойств является характерным для водных растворов кислот:
A. окрашивают растворы метилового оранжевого в жёлтый цвет
B. окрашивают раствор лакмуса в красный цвет
C. окрашивают раствор фенолфталеина в малиновый цвет
D. окрашивают раствор лакмуса в синий цвет
19. Какие пары соединений не могут реагировать между собой:
A. CaO и H_2O
B. Na_2O и SO_3
C. CO_2 и SO_2
D. MgO и CO_2
20. В каком из приведённых уравнений реакций образуется соль и водород:
A. $Zn + H_2SO_4 \rightarrow$
B. $KOH + HCI \rightarrow$
C. $CaO + HNO_3 \rightarrow$

D. $Ca + H_2O \rightarrow$

Ключи к тестовым заданиям:

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	C	C	C	A	A	C	D	D	B	D	C	B	C	B	D	D	A	B	C	A

Тестовое задание № 9
по теме: «Дисперсные системы»

1. Дисперсная система газ в жидкости — это
    1. пена
    2. туман
    3. пемза
    4. эмульсия
2. Дисперсная система твердое вещество в жидкости – это
    1. дым
    2. суспензия
    3. снежный наст
    4. цветное стекло
3. Дисперсная система жидкость в жидкости – это
    1. смог
    2. тушь
    3. эмульсия
    4. аэрозоль
4. Плазма крови представляет собой дисперсную систему
    1. жидкость в твердом веществе
    2. твердое вещество в жидкости
    3. газ в жидкости
    4. жидкость в жидкости
5. Природной эмульсией является
    1. хрящи
    2. облака
    3. воздух
    4. нефть

6. Укажите верное суждение: А) суспензия относится к грубодисперсным системам; Б) суспензия — это система с твердой дисперсной фазой и жидкой дисперсионной средой.

1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

7. Гели — это
    1. молекулярные растворы
    2. ионные растворы
    3. грубодисперсные системы
    4. коллоидные системы

8. Установите соответствие между дисперсной системой и её классификацией по агрегатному состоянию. Ответ дайте в виде последовательности цифр, соответствующих буквам по алфавиту.

ДИСПЕРСНАЯ СИСТЕМА/ КЛАССИФИКАЦИЯ

1. туман	1) твердое в твердом
2. сплавы	2) жидкость в жидкости
3. эмульсии	3) жидкость в газе
4. золи	4) газ в жидкости
	5) твердое в жидкости
	6) твердое в газе

9. Установите соответствие между примером дисперсной системы и её классификацией. Ответ дайте в виде последовательности цифр, соответствующих буквам по алфавиту.

ДИСПЕРСНАЯСИСТЕМА/ КЛАССИФИКАЦИЯ

А. зубная паста	1) эмульсия

Б) нефть 2) суспензия
В) известковое молоко 3) аэрозоль
Г) дезодорант

10. Установите соответствие между явлением и его описанием. Ответ дайте в виде последовательности цифр, соответствующих буквам по алфавиту.
ЯВЛЕНИЕ/ ОПИСАНИЕ ЯВЛЕНИЯ

А) коагуляция	1) образование конуса «светящейся дорожки» при пропускании через коллоидный раствор луча света
Б) синерезис	2) слипание коллоидных частиц и выпадение их в осадок
В) эффект Тиндаля	3)самопроизвольное уменьшение объем сопровождающееся отделением жидкости

Ключи к тестовым заданиям:

Вариант 1
1) – 1
2) – 2
3) –1
4) –4
5) – 4
6) –2
7) –4
8) –1-3, 2-1, 3-2, 4-5
9) – а-2,б-1,в-3
10) –а-2,б-3,в-1

Тестовое задание № 10
по теме: «Металлы»
Вариант №1

Выберите один правильный ответ:

1. Из приведённых ниже металлов наиболее активным является:
1) бериллий
2) магний
3) кальций
4) барий
2. Степень окисления, равную +3, хром имеет в соединении:
1) $K_2Cr_2O_7$
2) K_2CrO_4
3) $Cr_2(SO_4)_3$
4) CrO_3
3. Железо реагирует с каждым из двух веществ:
1) хлоридом натрия и водой;
2) кислородом и хлором;
3) оксидом алюминия и карбонатом калия;
4) водой и гидроксидом алюминия.

4.Медь растворяется в разбавленном водном растворе кислоты:
1) серной;
2) соляной;
3) азотной;
4) фтороводородной.

5. Разбавленный раствор гидроксида натрия реагирует с каждым из двух веществ:
1) оксидом железа(2) и соляной кислотой;
2) хлоридом железа(3) и углекислым газом;
3) серной кислотой и нитратом бария;
4) оксидом цинка и хлоридом калия.

6. Для осуществления превращений

$Ca \longrightarrow CaO \longrightarrow Ca(OH)_2 \longrightarrow CaCl_2 \longrightarrow Ca_3(PO_4)_2$

Необходимо последовательно использовать следующие вещества:
1) H_2O, H_2, HCl, $AlPO_4$;
2) O_2, H_2O, HCl, Na_3PO_4;
3) H_2O, H_2, HCl, H_3PO_4;
4) O_2, H_2, HCl, NaH_2PO_4;
5) O_2, H_2, HCl, NaH_2PO_4.

7. В ряду Калий, Рубидий, Литий, Натрий металлические свойства наиболее ярко выражены у _____(укажите слово в падеже, соответствующем смыслу предложения).

8.Установите соответствие между исходными веществами и продуктами реакции.

1) $NaOH + CO_2$ (изб.)→	А) $NaOH + H_2$
2) $NaOH$(изб) + CO_2→	Б) $Na_2CO_3 + H_2O$
3) $Na + H_2O$ →	В) $NaHCO_3$
4) $NaOH + HCl$ →	Г) $NaCl + H_2O$

Вариант №2

1. В ряду химических элементов:

$Mg \rightarrow Ca \rightarrow Sr \rightarrow Ba$

Металлические свойства:

1) ослабевают;
2) усиливаются;
3) изменяются периодически;
4) не изменяются.

2. Характерная степень окисления алюминия:

1) +1
2) +2
3) +3
4) +4.

3. Хлорид железа(2) получают реакцией:

1) $Fe + Cl_2 \rightarrow$
2) $Fe + HCl \rightarrow$
3) $Fe_2O_3 + Cl_2 \rightarrow$

4. Медные изделия, находящиеся в контакте с воздухом, постепенно покрываются налётом, основным компонентом которого является:

1) CuO
2) $CuCO_3$
3) $Cu(OH)_2$
4) $(CuOH)_2CO_3$

5. Оксид кальция взаимодействует с каждым из двух веществ:

1) соляная кислота и карбонат кальция;
2) сульфат натрия и гидроксид калия;
3) оксид углерода(4) и вода;
4) оксид серы (4) и оксид магния.

6. Для осуществления превращений

$Mg \rightarrow MgO \rightarrow Mg(OH)_2 \rightarrow MgCl_2 \rightarrow Mg_3(PO_4)_2$

необходимо последовательно использовать следующие вещества:

1) H_2O, H_2, HCl, $AlPO_4$.
2) O_2, H_2O, HCl, Na_3PO_4.
3) H_2O, H_2, HCl, H_3PO_4.
4) O_2, H_2, HCl, NaH_2PO_4.

7. Оксид щелочного металла образуется при взаимодействии с кислородом _____(укажите слово в падеже, соответствующем смыслу предложения).

8. Установите соответствие между исходными веществами и продуктами реакции.

1) $Ca + H_2O \rightarrow$	А) $CaCl_2 + H_2O$
2) $CaO + H_2O \rightarrow$	Б) $Ca(OH)_2 + H_2$
3) CaCO3 + HCl →	В) $Ca(OH)_2$
4) $CaO + HCl \rightarrow$	Г) $CaCl_2 + H_2O + CO_2$

Ключи к тестовым заданиям:

Вариант 1	Вариант 2
1) – 1	1) -2
2) – 3	2)-3
3) – 2	3)-2
4) –3	4)-1
5) –2	5)-3
6) – 2	6)2
7) –рубидий, калий, натрий, лития	7)– лития калий натрий, рубидий,
8) –1-в,2-б, 3-а, 4-г	8–1-б,2-в, 3-г, 4-а

Тестовое задание № 11
по теме: «Химические реакции»
Вариант №1

Выберите один правильный ответ:

1. Растворы каких веществ реагируют между собой с выделением газа:
A) карбонат натрия и азотная кислота
B) нитрат меди (II) и гидроксид натрия
C) гидроксид кальция и азотная кислота
D) гидроксид натрия и нитрат калия
2. Сокращенное ионное уравнение $H^+ + OH^- = H_2O$ соответствует реакции между:
A) гидроксидом меди (II) и серной кислотой
B) газообразным водородом и кислородом
C) гидроксидом бария и серной кислотой
D) гидроксидом калия и кремниевой кислотой
3. Если к раствору сульфата натрия прилить раствор хлорида бария, то образуется:
A) желтый осадок
B) выделится газ
C) белый осадок
D) осадка не образуется
4. Сокращенное ионное уравнение $2H^+ + CO_3^{2-} = H_2O + CO_2$ соответствует реакции между:
A) карбонатом кальция и раствором соляной кислоты
B) растворами соляной и угольной кислот
C) карбонатом натрия и раствором гидроксида кальция
D) растворами карбоната натрия и серной кислоты
5. Реакция нейтрализации относится к реакциям:
A) отщепления
B) замещения
C) обмена
D) присоединения
6. При взаимодействии кислоты с основанием образуется:
A) соль и водород
B) соль и вода
C) новая кислота и новая соль
D) соль и углекислый газ
7. С каким металлом соляная кислота не взаимодействует:
A) медь
B) железо
C) кальций
D) цинк
8. Какой цвет имеет раствор сульфата меди (II):
A) зеленый
B) белый
C) красно-бурый
D) голубой
9. В результате взаимодействия хлорида калия с нитратом серебра образуется:
A) осадок
B) газ
C) соли друг с другом не взаимодействуют
D) вода
10. Составьте полное и сокращенное ионное уравнение реакции между гидроксидом железа (II) и азотной кислотой. Суммы всех коэффициентов в полном и сокращенном ионном уравнениях равны соответственно:

A) 12 и 3
B) 8 и 6
C) 10 и 6
D) 12 и 6

11. Вычислите количество вещества, выпадающего в осадок при сливании раствора, содержащего 0,2 моль хлорида железа (III) и, и раствора, содержащего 0,3 моль гидроксида натрия:
A) 0,2 моль
B) 0,1 моль
C) 0,3 моль
Д) 1 моль

12. Определите степень окисления хлора в хлорите натрия $NaClO_2$:
A) +5
B) +2
C) +4
D) +3

13. Атом водорода, имеющий степень окисления 0, в окислительно-восстановительных реакциях может выступать в качестве:
A) восстановителя
B) как окислителя, так и восстановителя
C) правильного ответа нет
D) окислителя

14. Чему будет равна степень окисления меди в результате реакции:

$$3CuCl_2 + 2Al = 2AlCl_3 + 3Cu$$

A) 0
B) +1
C) +2
D) +3

15. Как изменится степень окисления азота в результате данной реакции?

$$8HNO_3 + 3Cu = 3Cu(NO_3)_2 + 2NO + 4H_2O$$

A) с 0 до +5
B) с +2 до 0
C) с 0 до +3
D) с +5 до +2

16. Расставьте коэффициенты в схеме реакции: $C + HNO_3 \rightarrow CO_2 + NO + H_2O$.
Коэффициент перед формулой восстановителя равен:
A) 5
B) 1
C) 3
D) 2

17. Математической характеристикой кислотности среды является:
A) молярная концентрация
B) водородный показатель
C) константа диссоциации
D) гидроксидный показатель

18. Значение водородного показателя pH в растворе серной кислоты:
A) = 7
B) = - 7
C) < 7
D) > 7

19. В каком случае возможна реакция гидролиза:
A) в продуктах взаимодействия соли и кислоты находятся малодиссоциированные частицы

B) в продуктах взаимодействия соли и воды находятся малодиссоциированные частицы
C) в продуктах взаимодействия кислоты и воды находятся малодиссоциированные частицы
D) в продуктах взаимодействия соли и воды находится газ
20. Какую среду будет иметь раствор ацетата натрия:
A) pH = 7
B) pH = -7
C) pH > 7
D) pH < 7

Ключи к тестовым заданиям:

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	A	C	C	D	C	B	A	D	A	C	B	D	B	A	D	C	B	C	B	C

Тестовое задание № 12
по теме: «Окислительно-восстановительные реакции»

Выберите один правильный ответ:

1. Процесс окисления отражен схемой:
A. $CO_3^{2-} \rightarrow CO_2$
B. $A1_3C_4 \rightarrow CH_4$
C. $CO_2 \rightarrow CO$
D. $CH_4 \rightarrow CO_2$
2. В реакции оксида хрома (Ш) с алюминием восстановительные свойства проявляет:
A. Cr^{+3}
B. $A1^0$
C. O^{-2}
D. Cr^0
3. В реакции оксида железа (Ш) с водородом восстановителем является:
A. H_2^0
B. Fe^{+3}
C. Fe^0
D. O^{-2}
4. Веществом, не проявляющим восстановительные свойства, является:
A. NaI
B. Na_2S
C. Na_2SO_3
D. Na_2SO_4
5. Восстановительные свойства в водных растворах проявляет:
A. сульфид натрия
B. фосфат натрия
C. сульфат натрия
D. карбонат натрия
6. Азот является восстановителем при взаимодействии с:
A. O_2
B. H_2
C. Mg
D. C
7. Оксид углерода (II) проявляет восстановительные свойства при нагревании с:
A. N_2
B. CO_2
C. Fe
D. Fe_2O_3
8. Восстановительные свойства проявляет:
A. H_2
B. O_2
C. O_3
D. F_2
9. Восстановительные свойства азот проявляет в реакции:
A. $N_2 + O_2 = 2NO$
B. $N_2 + 6Li = 2Li_3N$
C. $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$
D. $N_2 + 3Mg = Mg_3N_2$
10. Восстановительные свойства железо проявляет в реакции:
A. $FeO + H_2SO_4 = FeSO_4 + H_2O$
B. $Fe(OH)_2 + 2HC1 = FeCl_2 + 2H_2O$
C. $2FeCl_2 + Cl_2 = 2FeCl_3$

D. $FeCl_2 + 2NaOH = Fe(OH)_2 + 2NaCl$

11. Окислительные свойства оксид серы (IV) проявляет в реакции:

A. $SO_2 + NaOH = NaHSO_3$

B. $SO_2 + Br_2 + 2H_2O = H_2SO_4 + 2HBr$

C. $SO_2 + 2H_2S = 3S + 2H_2O$

D. $2SO_2 + O_2 = 2SO_3$

12. В реакции оксида железа (III) с оксидом углерода (II) окислителем является:

A. Fe^0

B. C^{+2}

C. Fe^{+3}

D. C^{+4}

13. В реакции магния с концентрированной азотной кислотой окислителем является:

A. Mg^{2+}

B. H^+

C. Mg^0

D. NO_3^-

14. Только окислительные свойства проявляет:

A. сульфид натрия

B. сера

C. серная кислота

D. сульфит калия

15. Оксид серы (IV) проявляет окислительные свойства при взаимодействии с:

A. оксидом натрия

B. гидроксидом бария

C. водой

D. сероводородом

16. Оксид железа (III) проявляет окислительные свойства при взаимодействии с:

A. гидроксидом натрия

B. оксидом углерода (II)

C. серной кислотой

D. хлороводородом

17. В уравнении окислительно-восстановительной реакции

$$Cu + HNO_3(разб) = Cu(NO_3)_2 + NO + H_2O$$

коэффициент перед окислителем:

A. 8

B. 10

C. 6

D. 4

18. Коэффициент перед формулой окислителя в уравнении реакции, схема которой

$$NH_3 + O_2 \rightarrow NO + H_2O,$$ равен:

A. 1

B. 2

C. 3

D. 5

19. В уравнении реакции полного сгорания сероводорода в кислороде коэффициент перед формулой окислителя равен:

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

20. Коэффициент перед формулой окислителя в уравнении реакции, схема которой

$$NH_3 + O_2 \rightarrow N_2 + H_2O,$$ равен:

A. 1
B. 2
C. 3
D. 4

Ключи к тестовым заданиям:

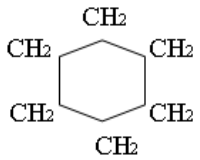
Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	D	B	A	D	A	A	D	A	A	C	C	C	D	C	D	B	A	D	C	C

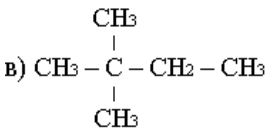
Тестовое задание № 12
по теме: «Циклоалканы»

Выберите в заданиях №1-9 один правильный ответ.

1.Укажите, какие из веществ, формулы которых приведены ниже, являются изомерами н-гексена:

а) $CH_2 = CH - CH_3$





г) $CH_3 - CH - CH_2 - CH_3$ (CH₃ — боковая группа)

2.Общая формула гомологического ряда циклоалканов:

а) C_nH_{2n+2} б) C_nH_{2n}
в) CnH_{2n-2} г) CnH_{2n-6}

3. Сколько различных циклопарафинов соответствует молекулярной формуле C_5H_{10}

а) 4 б) 2 в) 5 г) 3

4.Уравнение полного сгорания циклобутана:

а) $C_4H_8 + 6\ O_2 — 4\ CO_2 + 4\ H_2O$ б) $2\ C_2H_2 + 5O_2 + 4CO_2 + 2\ H_2O$
в) $2\ C_4H_6 + 11\ O_2 — 8\ CO_2 + 6\ H_2O$ г) $C_4H_6 + 5{,}5\ O_2 — 4\ CO_2 + 3\ H_2O$

5.Сколько веществ соответствует молекулярной формуле C_6H_{12}

а) 5 б) 6 в) 7 г)8

6. Тип гибридизации циклоалканов:

а) sp^3 - б) sp^2 - в) sp –

7.Тип ковалентной связи у циклоалканов:

а) σ – связи б) π - связи в) σ и π связи

8. Типы изомерии у циклоалканов:

а) структурная б) межклассовая
в) геометрическая г) структурная, межклассовая и геометрическая

9. Осуществите цепочку превращений:

Циклопропан--- пропан---хлорпропан---гексан---оксид углерода(IV)

Ключи к тестовым заданиям:

Вариант 1
22) – б
23) –б
24) –г
25) –а
26) –г
27) –а
28) –а
29) – г
30) – гидрирование Галогенирование Р.Вюрца горение

Тестовое задание № 13
по теме: «Алкены»

Выберите в заданиях №1-23 правильные ответы.

1. Охарактеризуйте соединение $CH_3 – CH = CH – CH_3$:
1) углеводород неразветвлённого строения;
2) изомер циклобутана;
3) все атомы углерода данной молекулы лежат на одной прямой;
4) в молекуле имеются sp^2- гибридные атомы углерода.
2. Укажите правильные утверждения. В гомологическом ряду алкенов с увеличением числа атомов углерода возрастают:
1) массовая доля углерода;
2) плотность;
3) температура кипения;
4) растворимость в воде.
3. Какие изменения происходят в молекуле этилена при гидрировании:
1) исчезает П-связь;
2) изменяется гибридизация атомов углерода;
3) возникает возможность свободного вращения вокруг С – С связи;
4) изменяется расстояние между атомами углерода.
4. В молекуле этилена каждый атом углерода образует:
1) три δ - и одну п-связь;
2) две δ - и две п-связи;
3) одну δ - и две п-связи;
4) одну δ - и три п-связи.
5. Валентный угол в молекуле этилена равен:
1) 120 ;
2) 109 28
3) 90 ;
4) 180 .
6. Этиленовый углеводород массой 7г присоединяет 2,24дм^3 бромоводорода . Сколько изомеров возможно для данного алкена:
1) 2;
2) 3;
3) 4;
4) 6.
7. Бутен-1 при гидратации превращается в:
1) бутанол-1;
2) бутанол-2;
3) пропанол-2;
4) 1,2- бутандиол.
8. В молекуле алкена 8 атомов углерода. Укажите значение молярной массы алкена(г/моль):
1) 116;
2) 110;
3) 114;
4) 112.
9. Алкены являются межклассовыми изомерами с:

1) алкинами;
2) простыми эфирами;
3) циклоалканами;
4) диеновыми углеводородами.
10. Какие реагенты взаимодействуют с этиленом:
1) бромная вода;
2) водный раствор перманганата калия;
3) кислород;
4) вода в присутствии концентрированной серной кислоты.
11. Каким реактивом надо подействовать на 2- хлорбутан, чтобы превратить его в бутен-2:
1) цинком;
2) натрием;
3) водородом;
4) спиртовым раствором КОН.
12. Укажите число связей δ- типа в молекуле пропена:
1)7;
2) 6;
3) 9;
4)8.
13. С раствором перманганата калия и бромной водой реагируют:
1) пропен и 1-хлорпропан;
2) этилен и пропен;
3) этан и этилен;
4) 1,2-дибромэтан и бутен-2.
14. Укажите названия соединений, которые могут вступать в реакцию полимеризации:
1) этен;
2) винилхлорид;
3) пропен;
4) этилхлорид.
15. При взаимодействии хлороводорода и 3,3,3-трифторпропена образуется:
1) CH_3- $CHCl$ – CF_3;
2) CH_2Cl – CH_2 – CF_3;
3) CH_3 – CH_2 – $CClF_2$;
4) CH_2 = CH – $CHClF$.
16. Какой из перечисленных ниже углеводородов при взаимодействии с хлороводородом образует 2-метил-2-хлорбутан:
1) бутадиен-1,3;
2) пентен-1;
3) пентен-2;
4) 2-метил-бутен-2.
17. Для каждого из перечисленных ниже соединений возможно явление цис-, транс – изомерии:
1) пентен-1;
2) пентен-2;
3) 2-метил-бутен-1;
4) бутен-1.

18. Осуществите цепочку химических превращений, укажите реагенты:
2-хлорбутан -------- бутен-2 ---------- 2,3-дибромбутан ---------- бутен-2 --------- бутанол-2.
1) А = NaOH(спирт), Б = Br_2, С = Zn, Д = $H_2O(H^+)$;
2) А = NaOH(H_2O), Б = Br_2, С = NaOH(спирт), Д = $H_2O(H^+)$;
3) А = H_2SO_4(конц), Б = Br_2, С = NaOH(H_2O), Д = $H_2O(H^+)$;
4) А = NaOH(спирт), Б = 2HBr, С = Zn, Д = NaOH(H_2O).
19. Какой продукт образуется при взаимодействии металлического цинка на 1,2-дибром-3-метилбутан:
1) 1-бром-3-метилбутан;
2) 3-метилбутен-1;
3) 3-метилбутан;
4) 3-метилбутин-1.
20. Какую массу поливинилхлорида можно получить в реакции полимеризации 100кг винилхлорида, если выход реакции составляет 80%:
1)80кг;
2) 100кг;
3) 150кг;
4) 180кг.
21. Относительная плотность двух углеводородов по воздуху соответственно равна 2,414 и 2. Эти вещества относятся соответственно к классам:
1) алкан и алкан;
2) алкен и алкен;
3) алкен и алкан;
4) алкан и алкен.
22. Полимеры можно получить из всех веществ ряда:
1) тетрафторэтен, пропен, хлорэтен;
2) пропен, пропан, тетрафторэтен;
3) бутен, этандиол, этан;
4) этен, этанол, этиленоксид.
23. Смесь метана и этена объёмом 5,6л полностью прореагировала с 98мл водного раствора брома с массовой долей брома 4% (плотность 1,02г/мл). Объемная доля метана в смеси равна:
1) 10%;
2) 20%;
3) 40%;
4) 90%.

Ключи к тестовым заданиям:

Вариант 1
1) – 1,2,4
2) –2,3
3) –1,2,4
4) –1
5) –1
6) –4
7) –2
8) – 4
9) -3
10) -1,2,3
11) -4
12) -2
13) -2
14) -1,2,3
15) -1
16) -4
17) -2
18) -1
19) -2
20) -1
21) -3
22) -1
23) -2

Тестовое задание № 13
по теме: «Спирты»
Вариант 1.

Выберите в заданиях №1-12 один правильный ответ:

1. В состав молекулы спирта входит функциональная группа

а) – CHO;

б) – COOH;

в) - NH_2;

г) - OH .

2. Уберите «лишнее» вещество.

а) C_3H_7OH;

б) C_2H_5OH;

в) CH_3COH;

г) CH_3OH.

3. Спирт, структурная формула которого CH_3-CH_2-CH- CH_2-OH

|

CH_3

называется:

а) 2-метилпропанол;

б) пентанол-1;

в) 2-метилбутанол-1;

г) метилбутанол-1;

4. С увеличением относительной молекулярной массы растворимость спиртов

а) ухудшается;

б) не изменяется;

в) улучшается;

г) изменяется.

5.C_2H_5ONa можно получить взаимодействием этанола с:

а) NaH;

б) NaI;

в) Na;

г) NaOH.

6. Реакция этерификации это реакция взаимодействия между:

а) спиртом и кислотой;

б) альдегидом и кислородом;

в) двумя одинаковыми спиртами;

г) спиртом и основанием.

7. Этанол НЕ реагирует с

а) водой;

б) гидроксидом меди (II);

в) оксидом меди (II);

г) кислородом.

8. При нагревании выше 140 ºС в присутствии H_2SO_4 из этанола получается:

а) метан;

б) этиленгликоль;

в) этилен;

г) ацетилен.
9. Водородные связи НЕ устанавливаются между молекулами:
а) метанола;
б) пропанола;
в) воды;
г) водорода.
10. При дегидратации изопропилового спирта образуется:
а) этилен;
б) ацетилен;
в) пропилен;
г) пропин.
11.Сырьем для многих химических производств является:
а) метанол;
б) этанол;
в) пропанол;
в) бутанол.
12 .Укажите пару, в которой оба вещества содержат функциональную группу -ОН
а) ацетальдегид, фенол;
б) метанол, фенол;
в) пропанол, бензол;
г) формальдегид, этанол.

Вариант 2.

Выберите в заданиях №1-12 один правильный ответ:

1. В состав молекулы спирта входит функциональная группа

а) – CHO;

б) - OH ;

в) - NH_2;

г) – COOH .

2. Вещество $CH_3 – CH(CH_3) – CH_2OH$ называется:

а) 2 – метилпропанол – 1;

б) изобутанол;

в) бутанол – 1;

г) 2,2 – диметилэтанол.

3. Классифицируйте вещество $CH_3-CH_2-CH(OH)-CH_3$

а) одноатомный вторичный предельный спирт;

б) двуатомный первичный предельный спирт;

в) одноатомный первичный непредельный спирт;

г) одноатомный вторичный непредельный спирт.

4. Спирты, содержащие в молекуле до 15 углеродных атомов являются:

а) твердыми;

б) все жидкостями;

в) жидкостями и твердыми веществами;

г) в основном жидкостями

5. Какой вид изомерии НЕ характерен для спиртов:

а) изомерия углеродного скелета;

б) изомерия положения гидроксогруппы

в) межклассовая изомерия;

г) изомерия положения связей.

6. Перевод $C_2H_4 \rightarrow C_2H_5OH$ осуществляется реакцией:

а) горения;

б) гидратации;

в) дегидратации;

г) гидрирования.

7.Какое соединение образуется при взаимодействии этилового спирта и бутановой кислоты:

а) $C_2H_5COOC_2H_5$;

б) CH_3COOCH_3;

в) $C_3H_7COC_2H_5$

г) $C_3H_7COOC_2H_5$.

8.Продуктами реакции в реакции горения являются:

а) углекислый газ и вода;

б) простой эфир;

в) сложный эфир;

г) соль.

9. Из спирта нельзя получить

а) сложный эфир;

б) простой эфир;

в) алкен;

г) галоген.

10. В молекуле CH_3ONa имеются следующие виды химической связи:

а) только ковалентная;

б) ковалентная полярная и ковалентная неполярная;

в) только ионная;

г) ковалентная полярная и ионная.

11. Каким веществом метанол окисляется в формальдегид:

а) водородом;

б) натрием;

в) оксидом меди (II);

г) пероксидом водорода.

12. Этиловый спирт НЕ используется:

а) в медицине;

б) в косметической промышленности;

в) пищевой промышленности;

г) в сельском хозяйстве.

Ключи к тестовым заданиям:

Вариант 1	Вариант 2
1) – г	1)– б
2) –в	2)–а
3) –в	3)–а
4) –а	4)–б
5) –в	5)–г
6) –а	6)–б
7) –б	7)–г
8) – в	8)– а
9) – г	9)– г
10) -г	10)-г
11) -в	11)-в
12) -г	12)-г

Тестовое задание №14 по теме: «Карбоновые кислоты»

В заданиях 1-14 выберите один правильный ответ.

1. Функциональная группа карбоновых кислот называется

1) карбонильной

2) гидроксильной

3) карбоксильной

4) сложноэфирной

2. Реагирует с аммиачным раствором оксида серебра, давая реакцию «серебряного зеркала», следующая кислота

1) метановая

2) этановая

3) пальмитиновая

4) олеиновая

3. Обесцвечивает бромную воду следующая кислота

1) пальмитиновая

2) олеиновая

3) стеариновая

4) уксусная

4. Укажите формулу непредельной кислоты

1) $C_{15}H_{31}COOH$

2) CH_3COOH

3) HCOOH

4) $C_{17}H_{31}COOH$

5. С увеличением числа атомов углерода в молекулах предельных одноосновных кислот их растворимость в воде

1) уменьшается

2) увеличивается

3) увеличивается незначительно

4) не изменяется

6. Укажите формулу кислоты, являющейся альдегидокислотой

1) C17H31COOH

2) HCOOH

3) CHзCOOH

4) $C_{15}H_{31}COOH$

7. Уксусная кислота **не реагирует** со следующим металлом

1) Zn

2) Mg

3) Cu

4) Ca

8.Уксусная кислота не взаимодействует с

1) $NaHC0_3$

2) Na_2Si0_3

3) NaOH

4) $C0_2$

9. Напишите уравнение реакции оксида магния с уксусной кислотой. Ответ дайте в виде суммы коэффициентов в уравнении реакции

1) 5
2) 7
3) 6
4) 4

10. В ходе реакции этерификации карбоновые кислоты реагируют
1) с металлами
2) с основаниями
3) со спиртами
4) с кислотами

ll. Олеиновая кислота **не взаимодействует** с раствором
1) брома
2) ацетата натрия
3) гидроксида натрия
4) перманганата калия

12. Определите вещество X в следующей схеме превращений: метанол → X→ уксусная кислота
1) этилформиат
2) этаналь
3) метаналь
4) метилацетат

13. Избыток муравьиной кислоты прореагировал с 200 г 6,1%-ного раствора силиката натрия. Определите массу образовавшегося осадка.
1) 7,8 г
2) 8,3 г
3) 15,6 г
4) 16,8 г

14. В ходе реакции 46 г уксусной кислоты с 46 г этанола в присутствии концентрированной серной кислоты образовалось 54 г этилацетата. Определите выход реакции этерификации.
1) 0,84
2) 0,82
3) 0,80
4) 0,78

Ключи к тестовым заданиям:

1) – 3
2) –1
3) –2
4) –1
5) –1
6) –2
7) –3
8) –4
9) –1
10) -3
11) -2
12) -4
13) -1
14) -3

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа №1
Получение гидроксидов и изучение их свойств.
Гидролиз солей.

Задание 1. На опытах исследуйте химические свойства щелочей, нерастворимых оснований, амфотерных гидроксидов и кислот.

Выполнение опыта. 1. В пробирку поместите 0,5 г оксида кальция и налейте 3-4мл воды. Полученный раствор разделите на три части и в каждую добавьте по одной капле различных индикаторов.

Растворы в двух пробирках нейтрализуйте растворами различных кислот.

Через раствор, находящийся в третьей пробирке, с помощью стеклянной трубочки продуйте воздух (осторожно, чтобы не разбрызгать раствор!). Что происходит в каждой трубке? Объясните наблюдаемые изменения и запишите уравнения протекающих реакций.

2. В чистую пробирку налейте 1-2 мл гидроксида натрия и добавьте несколько капель сульфата меди до образования осадка.

Полученное основание разделите на две части. Проверьте, как ведут себя не растворимые в воде основания при добавлении раствора кислоты и при нагревании. Запишите уравнения реакций. Сравните химические свойства щелочей и нерастворимых в воде оснований.

3. Налейте в пробирку 1 мл хлорида цинка и по каплям добавляйте раствор гидроксида натрия до образования студенистого осадка. Разделите осадок на две части. К одной добавьте раствор кислоты, а ко второй – раствор щелочи. Объясните наблюдаемые явления. Запишите уравнения протекающих реакций. Сделайте вывод о свойствах гидроксидов: щелочей, нерастворимых оснований, амфотерных гидроксидов и кислот.

Задание 2. Гидролиз солей. С помощью индикаторов определите среды растворов различных солей.

Выполнение опыта. 1. В пробирки налейте по 1 мл растворов хлорида натрия, карбоната натрия и сульфата алюминия. Проверьте, как изменится цвет красного и синего лакмуса при погружении в различные растворы.

2. Добавьте в пробирки по одной капле фенолфталеина. Что наблюдаете? Результаты наблюдений оформите в виде таблицы.

3. Составьте уравнения реакций протекания гидролиза. Сделайте выводы.

Лабораторная работа №2

Химические свойства типичных металлов, неметаллов и амфотерных элементов.

Задание. Исследуйте химические свойства металлов, неметаллов и амфотерных элементов.

Опыт 1. Взаимодействие магния с кислотами и щелочами.

Выполнение опыта.

Поместите в две пробирки стружки магния.

В одну пробирку добавьте 10капель 1 М раствора серной кислоты, а в другую – 10 капель 1 М раствора гидроксида натрия.

Запись наблюдений и результатов опыта.

1. Запись наблюдения.
2. Напишите уравнения протекающих реакций
3. Запишите уравнения реакций взаимодействия магния с разбавленным и концентрированным растворами азотной кислоты, с концентрированным раствором серной кислоты. Расставьте коэффициенты методом электронного баланса.

Опыт 2. Взаимодействие алюминия с кислотами и щелочами.

Выполнение опыта.

Налейте в одну пробирку 10 капель 1 М раствора серной кислоты, а во вторую – 10 капель 1 М раствора гидроксида натрия. Опустите в них по грануле алюминия (или по кусочку алюминиевой фольги одинакового размера).

Запись наблюдений и результатов опыта.

1. Запись наблюдения.
2. Напишите уравнения протекающих реакций
3. Запишите уравнения реакций взаимодействия алюминия с разбавленной азотной кислотой. Расставьте коэффициенты методом электронного баланса.

Лабораторная работа №3

Качественные реакции на распознавание ионов Cu^{2+}, Fe^{2+}, Fe^{3+}, Zn^{2+}.

Задание. Проведите качественные реакции на ионы меди, железа, цинка.

Выполнение опыта.

1. Налейте в пробирку 1 мл раствора гидроксида натрия и добавьте несколько капель раствроа соли меди до выпадения осадка. Напишите ионное уравнение реакции. Отметьте признак протекания этой реакции.
2. К 4-5 каплям раствора хлорида или сульфата железа (III) добавьте 1-2 капли раствора тиоцианата калия. Как изменилась окраска раствора? Напишите ионное уравнение реакции, учитывая, что образовавшаяся соль – тиоцианат железа $Fe(CNS)_3$ – малодиссоциирующее соединение.
3. К нескольким каплям раствора хлорида железа (II) добавьте 1-2 капли раствора красной кровяной соли. Какого цвета выпавший осадок? Напишите ионное уравнение реакции, учитывая, что осадок (турнбулева синь) имеет состав $Fe_3[Fe(CN)_6]_2$.
4. Налейте в пробирку 1 мл раствора соли цинка и по каплям добавляйте раствор щелочи до выпадения студенистого бесцветного осадка. Напишите уравнение этой реакции в ионном виде.

Лабораторная работа №4

Растворение глицерина в воде и его реакция с гидроксидом меди(II)

Реактивы и оборудование: глицерин, дистиллированная вода, 2 %-ный раствор сульфата меди (II), 10 %-ный раствор гидроксида натрия, пробирки.

Выполнение работы

1. В пробирку налейте 2-3 мл дистиллированной воды и добавьте 0,5-1 мл глицерина, тщательно перемешайте смесь. Обратите внимание, глицерин, как более тяжелая жидкость, образует нижний слой.
2. В пробирку налейте 3-4 мл раствора сульфата меди (II) и добавьте раствор гидроксида натрия

до выпадения осадка. Чтобы опыт удался, нужно взять избыток щелочи. Полученную смесь разделите в две пробирки, в одну внесите несколько капель глицерина и сравните с содержимым второй пробирки. Смесь с глицерином хорошенько взболтайте и снова сравните с содержимым второй пробирки. Осадок в пробирке с глицерином растворяется и образуется раствор синего цвета.

Объяснив наблюдаемые явления, напишите уравнения реакции.

Лабораторная работа №5
Цветные реакции белков.

Реактивы и оборудование: штатив, пробирка, пипетка, фильтровальная бумага, воронка, колба, нагревательный прибор, белок яйца, 10 %-ный раствор гидроксида натрия, 5 %-ный раствор сульфата меди (II), 10 %-ный раствор гидроксида аммония, ацетат свинца, концентрированная азотная кислота, формалин, этанол.

Выполнение работы

1. Биуретовая реакция. В пробирку налейте 2 мл раствора белка и 2 мл раствора гидроксида натрия, добавьте 2-3 капли раствора сульфата меди (II). При встряхивании смеси образуется красно-фиолетовое окрашивание, что свидетельствует о наличии в смеси белка. Такая качественная реакция называется биуретовой.
2. Ксантопротеиновая реакция. В пробирку налейте 4 мл раствора белка и 1 мл концентрированной азотной кислоты, осторожно нагрейте смесь. При этом выпадет осадок. Какой он имеет цвет?

Если в обезжиренное молоко добавить несколько капель азотной кислоты, то начинается свертывание белка. Какая реакция при этом происходит?

3. Выпадение белка в осадок в присутствии солей тяжелых металлов.

Возьмите две пробирки, в каждую налейте по 2 мл раствора белка, затем внесите несколько капель в первую пробирку раствора сульфата меди (II), во вторую – раствора ацетата свинца (II). В пробирках образуются творожистые осадки, так как в растворах солей белки плохо растворяются. Объясните происходящие в пробирках изменения.

4. Действие формалина и спирта на белки. Возьмите две пробирки, налейте в одну этиловый спирт, во вторую - формалин. Добавьте в пробирки по 1 мл раствора белка. В обеих пробирках выпадает осадок. Почему осадки не растворяется в воде?
5. Свертывание (денатурация) белков при нагревании. Налейте в пробирку раствор яичного белка и нагревайте до кипения. Растворяется ли полученный осадок при добавлении воды? Объясните, почему осадок не растворяется.

Лабораторная работа №6
Распознавание пластмасс и волокон

Оборудование и реактивы: образцы пластмасс и волокон под номерами, спиртовка, спички, стеклянные палочки, тигельные щипцы, асбестовые сетки.

В разных пакетах под номерами имеются образцы пластмасс. Пользуясь приведенными ниже данными, определите, под каким номером какая пластмасса находится.

Полиэтилен. Полупрозрачный, эластичный, жирный на ощупь материал. При нагревании размягчается, из расплава можно вытянуть нити. Горит синеватым пламенем, распространяя запах расплавленного парафина, продолжает гореть вне пламени.

Поливинилхлорид. Эластичный или жесткий материал, при нагревании быстро размягчается, разлагается с выделением хлороводорода. Горит коптящим пламенем, вне пламени не горит.

Полистирол. Может быть прозрачным и непрозрачным, часто хрупок. При нагревании размягчается, из расплава легко вытянуть нити. Горит коптящим пламенем, распространяя запах стирола, продолжает гореть вне пламени.

Полиметилметакрилат. Обычно прозрачен, может иметь различную окраску. При нагревании размягчается, нити не вытягиваются. Горит желтоватым пламенем с синей каймой и характерным потрескиванием, распространяя эфирный запах.

Фенолформальдегидная пластмасса. Темных тонов (от коричневого до черного). При нагревании разлагается. Загорается с трудом, распространяя запах фенола, вне пламени постепенно гаснет.

Распознавание волокон.

В разных пакетах под номерами содержатся образцы волокон. Пользуясь приведенными ниже данными, определите, под каким номером какое волокно находится.

Хлопок. Горит быстро, распространяя запах жженной бумаги, после сгорания остается серый пепел.

Шерсть, натуральный шелк. Горит медленно, с запахом жженных перьев, после сгорания образуется черный шарик, при растирании превращающийся в порошок.

Ацетатное волокно. Горит быстро, образуя нехрупкий, спекшийся шарик темно-бурого цвета. В отличие от других волокон растворяется в ацетоне.

Капрон. При нагревании размягчается, затем плавится, из расплава можно вытянуть нити. Горит, распространяя неприятный запах.

Лавсан. При нагревании плавится, из расплава можно вытянуть нити. Горит коптящим пламенем с образованием темного блестящего шарика.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Химия

Промежуточная аттестация по учебному предмету Химия проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- перечень теоретических вопросов к дифференцированному зачету,
- перечень практических заданий к дифференцированному зачету;

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Билеты оформляются по установленному образцу и хранятся в метод кабинете техникума.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Химия используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной учебному предмету. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно-цикловой комиссии
химических технологий и фармацевтики
Председатель ПЦК _____/ Павлова В.А./

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ
по учебному предмету

Учебный предмет Химия
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: _ Учебная группа: _____

1. Предмет и задачи химии. Основные понятия химии (химический элемент, атом, молекула, вещество, аллотропия). Основные законы химии (закон постоянства состава вещества, закон Авогадро, закон сохранения массы вещества, периодический закон Д.И. Менделеева).
2. Строение Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева, закономерности изменения свойств в системе и ее значение. Строение атома химического элемента. Привести пример на элементах 1-3 периода ПСХЭ Д.И. Менделеева.
3. Состав и строение вещества. Химическая формула. Относительная атомная и молекулярная масса. Массовая доля элемента в химическом соединении. Вычислить массовую долю элементов в соединении (по выбору учителя).
4. Типы химической связи (ионная, ковалентная, металлическая, водородная), механизм образования, свойства веществ с различными химическими связями. Привести пример схемы образования каждого типа связи.
5. Дисперсные системы: состав, классификации, примеры веществ, свойства веществ.
6. Чистые вещества и смеси. Виды смесей, их значение. Вычислить массовые доли компонентов веществ в смеси (по выбору учителя).
7. Основные положения теории электролитической диссоциации (формулировка и их сущность). Записать уравнение в ионном виде (по выбору учителя).
8. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации (понятие «кислоты», их свойства и значение). Записать уравнения реакций в ионном виде, подтверждающие свойства кислот.
9. Основания в свете теории электролитической диссоциации (понятие «основания», их свойства и значение). Записать уравнения реакций в ионном виде, подтверждающие свойства оснований.
10. Соли в свете теории электролитической диссоциации (понятие «соли», их свойства и значение). Записать уравнения реакций в ионном виде, подтверждающие свойства солей.
11. Оксиды в свете теории электролитической диссоциации (понятие «оксиды», их свойства и значение). Записать уравнения реакций в ионном виде, подтверждающие свойства оксидов.
12. Классификации химических реакций (по количеству и составу реагентов и продуктов реакции, по изменению степени окисления, но тепловому эффекту, по наличию катализатора, по фазовому состоянию и т.д.). Привести примеры уравнений реакций к каждой классификации.
13. Скорость химической реакции, факторы влияющие на скорость химической реакции. Химическое равновесие и способы его смещения. Привести пример способов смещения химического равновесия на реакции синтеза аммиака.

14. Металлы (положение в ПСХЭ Д.И. Менделеева, строение атома, физические и химические свойства, применение). Привести примеры химических реакций металлов на конкретных примерах (уравнения записать в молекулярном и ионном виде). Сплавы (виды, их применение).
15. Способы получения металлов (общие этапы производства, виды металлургии с примерами). Коррозия металлов (понятие, виды коррозии и способы защиты от коррозии).
16. Неметаллы (положение в ПСХЭ Д.И. Менделеева, строение атома, физические и химические свойства, применение). Привести примеры химических реакций неметаллов на конкретных примерах (уравнения записать в молекулярном и ионном виде).
17. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова (предпосылки создания, положения теории и их пояснение с примерами, ее значение для развития химии).
18. Алканы (состав, строение, изомерия, номенклатура, физические и химические свойства, способы получение, применение).
19. Алкены и алкины (состав, строение, изомерия, номенклатура, физические и химические свойства, способы получение, применение).
20. Алкадиены и арены (состав, строение, изомерия, номенклатура, физические и химические свойства, способы получение, применение).
21. Спирты (состав, строение, изомерия, номенклатура, физические и химические свойства, способы получение, применение).
22. Карбоновые кислоты (состав, строение, изомерия, номенклатура, физические и химические свойства, способы получение, применение).
23. Углеводы (состав, строение, изомерия, номенклатура, физические и химические свойства, способы получение, применение).
24. Азотсодержащие органические соединения – амины, аминокислоты, белки (состав, строение, изомерия, номенклатура, физические и химические свойства, способы получение, применение).
25. Пластмассы и волокна (классификация, свойства, способы получения, отдельные представители и их значение).

Преподаватель _____/ Архипова С.Ю./

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно-цикловой комиссии
химических технологий и фармацевтики
Председатель ПЦК _____/ Павлова В.А./

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ
по учебному предмету

Учебный предмет Химия
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: Учебная группа:

1. При взаимодействии 150 г раствора нитрата свинца с небольшим избытком раствора иодида калия выпало 10,45 г осадка. Рассчитайте массовую долю нитрата свинца в исходном растворе.
2. Рассчитайте массу осадка, который выпадет при сливании 500 г 2%-ного раствора иодида калия с избытком раствора нитрата свинца.
3. После пропускания через раствор гидроксида калия 1,12 л углекислого газа (н.у.) получили 138 г раствора карбоната калия. Вычислите массовую долю соли в полученном растворе.
4. При добавлении 6,3 %-ного раствора азотной кислоты к оксиду меди(II) было получено 112,8 г соответствующей соли. Определите массу использованного раствора азотной кислоты.
5. При добавлении к раствору серной кислоты с массовой долей 10% избытка раствора хлорида бария образовался осадок массой 34,95 г. Определите массу исходного раствора серной кислоты.
6. 36,5 г раствора соляной кислоты смешали с избытком раствора нитрата серебра. Выпал осадок массой 8,61 г. Вычислите массовую долю кислоты в растворе.
7. Какой объем хлора необходим для получения 20 л хлороводорода при н.у.?
8. Определите массовую долю (в %) хлорида натрия в растворе, содержащем 80 г. соли в 500 г раствора.
9. В 420 г. воды растворено 180 г. нитрата кальция. Определите массовую долю (в %) нитрата кальция в растворе.
10. Определите массовую долю (в %) хлорида калия в растворе, полученном при смешивании 150 г 20 % раствора и 250 г 40 % раствора хлорида калия.
11. На сплав, состоящий из алюминия и меди, подействовали холодной концентрированной азотной кислоты. Выделились 2,24 л газа (н.у.). Вычислить массовые доли (в %) компонентов сплава, если его общая масса была равна 20 г.
12. Определите массу серной кислоты, израсходованной для нейтрализации 120 г гидроксида натрия.
13. Вычислите массовые доли (в %) элементов в оксиде фосфора (5).
14. Для реакции взяли 22 г сульфида железа и соляную кислоту. Сколько литров сероводорода выделится при н.у. в результате реакции?
15. Углеводород содержит 92,3 процента углерода. Вывести молекулярную формулу углеводорода, если плотность его паров по гелию равна 6,5?
16. Определите молекулярную формулу алкана, если его молярная масса 86 г/моль.
17. Из 92 грамм этилового спирта получили 33,6 литра этилена. Каков выход продукта в процентах.
18. Рассчитать массу и объем газа, образовавшегося при горении пропана массой 8,8 грамм.

19. Молекулярная масса некоторого моносахарида равна 180, содержание углерода – 40%, водорода – 7%, кислорода – 53%. Установите молекулярную формулу вещества, назовите его.
20. Одноосновная предельная карбоновая кислота массой 60 г полностью реагирует с 12 г магния. Молекулярная масса кислоты равна молекулярной массе пропанола. Определите формулу кислоты, назовите ее.
21. Альдегид массой 3,8 г полностью реагирует с 20 г оксида серебра по реакции серебряного зеркала. Молекулярная масса альдегида в 2 раза больше молекулярной массы пропана. Определите формулу альдегида.
22. Предельный одноатомный спирт массой 4,6 г полностью реагирует с 8 г оксида меди(II). Молекулярная масса спирта в 2 раза больше атомной массы натрия. Определите формулу спирта, назовите его.
23. Предельная одноосновная карбоновая кислота содержит 48,65% углерода, 8,11% водорода и 43,24% кислорода. Плотность паров кислоты по кислороду равна 2,312. Определите формулу кислоты и назовите ее.
24. Рассчитайте массу оксида магния, который образуется при обжиге карбоната магния массой 200 г, содержащего 10 % примесей.
25. Из азота массой 5,6 кг. получили 5 кг. аммиака. Вычислите массовую долю выхода аммиака в данной реакции от теоретически возможного.

Преподаватель _____/ Архипова С.Ю./

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
предметно - цикловой комиссией химических технологий и фармацевтики
Председатель ПЦК _____/ Павлова В.А./

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Биология

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Биология программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Архипова С.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Биология.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Биология по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель: овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения биологии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

<table>
<tr><th rowspan="2">Код и наименование формируемых компетенций</th><th colspan="2">Планируемые результаты освоения учебного предмета</th></tr>
<tr><th>Планируемые личностные, метапредметные результаты</th><th>Планируемые предметные результаты</th></tr>
<tr><td>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</td><td>Личностные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:
1) гражданского воспитания:
сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов;</td><td>Предметные результаты освоения программы СОО по биологии на базовом уровне включают специфические для учебного предмета «Биология»
научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению нового знания и применению знаний в различных учебных ситуациях, а также в реальных жизненных ситуациях, связанных с биологией. В программе предметные результаты представлены по годам обучения.
Предметные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать:
1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных- биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;
2) умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и</td></tr>
</table>

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её; умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением; готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительное отношение к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к природному	превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие; вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера; 3) умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и происхождения культурных растений Н.И. Вавилова, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам; 4) умение владеть методами научного

	наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимание значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества; идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности; готовность к самовыражению в разных	познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов; 5) умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез); строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере; 6) умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья

	видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 5) физического воспитания: понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения); 6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; 7) умение решать элементарные генетические задачи на моногибридное скрещивание, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов; решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания); 8) умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием; 9) умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; 10) умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

	7) экологического воспитания: экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования; повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы); активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности; 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения,	

	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; понимание специфики биологии как науки, осознание её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создания перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни; заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии;	

	понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способность использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями. **Метапредметные результаты** освоения учебного предмета «Биология» включают: значимые для формирования мировоззрения обучающихся междисциплинарные (межпредметные) общенаучные понятия, отражающие целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение,	

	эксперимент и других), универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся, способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике. Метапредметные результаты освоения программы среднего общего образования должны отражать: **Овладение универсальными учебными познавательными действиями**: 1) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; использовать при освоении знаний приёмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями); определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями; использовать биологические понятия для объяснения фактов и явлений живой природы; строить логические рассуждения	

	(индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения; применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных информационных источниках; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; 2) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в том числе при создании	

	учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; 3) работа с информацией: ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках,	

	компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость; формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач; приобретать опыт использования технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем; самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое); использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** 1) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи, учитывать интересы	

	и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии); распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры;владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 2) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать	

	идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. **Овладение универсальными регулятивными действиями:** 1) самоорганизация: использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях; выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих; самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний,	

	постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; 2) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; 3) принятия себя и других принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Биология

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Биология состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- устный опрос;
- тестирование;
- рефераты.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов указывается в задании.

Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Биология используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценка устного сообщения проводится по следующим критериям:

- содержательный (знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии): 0-30 баллов,

- логический (стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность): 0-30 баллов,

- речевой (использование языковых (метафоры, фразеологизмы, и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения): 0-20 баллов,

- психологический (взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания): 0-20 баллов.

2. Критерии оценки выполнения тестирования:

Процент результативности (правильные ответы %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3. Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, которые носят исследовательский характер, содержат грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании сочинения приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненные во всех отношениях реферат (сочинение) при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат (сочинение), которые удовлетворяют всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, не связанность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, которые не соответствуют принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержат анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовый реферат или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена.

2.2 Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-5	Устный опрос Тестирование Рефераты	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-5	Устный опрос Тестирование Рефераты	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-5	Устный опрос Тестирование Рефераты	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Что изучает биология?
2. Какие биологические науки вам известны?
3. Какое значение имеет биология?
4. Какие функции являются основными для живых организмов?
5. Охарактеризуйте уровни организации живой природы.
6. Перечислите задачи общей биологии.
7. Для каких профессий необходимы знания общей биологии?
8. Что такое клетка? Почему именно клетку считают элементарной единицей живого?
9. Назовите науку, которая занимается изучением клеток. Для чего необходимо изучение клеток?
10. Какие микро и макроэлементы входят в состав клетки?
11. Какую роль играет в клетках вода? Чем опасно обезвоживание организма?
12. Какова роль белков, жиров и углеводов в клетке?
13. Какую функцию в клетке выполняют нуклеиновые кислоты?
14. Что такое АТФ? Какова ее роль в клетке?
15. В чем отличие РНК от ДНК?
16. Какие вещества называют ферментами? Какова их функция? Приведите примеры.
17. Чем прокариотические клетки отличаются от эукариотических?
18. Какие функции выполняет мембрана клетки? Каково ее строение?
19. Назовите органоиды клетки, которые содержатся в цитоплазме.
20. Что называют лизисом? Какие органоиды участвуют в данном процессе?
21. Назовите признаки отличия растительной клетки от животной.
22. Что такое тургор клетки? Для каких процессов он необходим?
23. Чем вирусы отличаются от других форм жизни?
24. Какие организмы называют бактериофагами?
25. Назовите способы защиты от вирусов.
26. Чем вирусы опасны для живых организмов?
27. Клетка — структурная и функциональная единица организмов всех царств живой природы
28. Палеонтологические, сравнительно-аналитические, эмбриологические доказательства эволюции органического мира
29. Строение и жизнедеятельность растительной клетки
30. Ароморфоз — главное направление эволюции. Основные ароморфозы в эволюции позвоночных
31. Строение и жизнедеятельность клетки животного
32. Вид — надорганизменная система, его критерии
33. Основные положения клеточной теории, ее значение
34. Половое размножение. Строение и функции мужских и женских гамет
35. Химический состав клетки. Роль органических веществ в ее строении и жизнедеятельности
36. Модификационная изменчивость, ее значение в жизни организма
37. Вирусы, их строение и функционирование. Вирусы — возбудители опасных заболеваний
38. Основные ароморфозы в эволюции растительного мира
39. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Ферменты, их роль в реакциях обмена веществ
40. Идиоадаптация — направление эволюции органического мира. Значение

идиоадаптации
41. Энергетический обмен в клетках растений и животных, его значение
42. Движущие силы эволюции, их роль в образовании новых видов
43. Пластический обмен. Биосинтез белка. Матричный характер биосинтеза
44. Наследственная изменчивость, ее виды. Виды мутаций, их причины. Роль мутаций в эволюции органического мира и селекции
45. Особенности пластического обмена у растений. Фотосинтез. Строение хлоропластов и их роль в этом процессе
46. Эволюция человека. Доказательства происхождения человека от млекопитающих животных
47. Деление клеток — основа размножения и роста организмов. Роль ядра и хромосом в деление клеток. Митоз и его значение
48. Движущие силы эволюции человека. Основные стадии эволюции человека. Биологические и социальные факторы эволюции
49. Мейоз, его значение, отличие от митоза. Набор хромосом в гаметах и соматических клетках
50. Популяция — структурная единица вида. Причины колебания численности популяций
51. Половое размножение организмов. Оплодотворение, его значение
52. Наследственность, ее материальные основы. Гибридологический метод изучения наследственности
53. Индивидуальное развитие организмов. Эмбриональное развитие животных (на примере ланцетника)
54. Правило единообразия гибридов первого поколения. Наследование доминантных и рецессивных признаков
55. Послезародышевое развитие: прямое и непрямое
56. Закон расщепления признаков во втором поколении
57. Гены и хромосомы как материальные основы наследственности. Их строение и функционирование
58. Биогеоценоз как экологическая система, его звенья, связи между ними
59. Закон независимого наследования признаков. Причина расщепления признаков у гетерозигот
60. Биогеоценоз дубравы
61. Закон сцепленного наследования, его материальные основы. Значение кроссинговера
62. Биогеоценоз хвойного леса. Цепи питания
63. Половые хромосомы и аутосомы. Сцепленное с полом наследование
64. Биогеоценоз водоема. Цепи питания
65. Взаимодействие и множественное действие генов как основа целостности генотипа.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание №1

Глава 3. Организм: размножение и развитие.
Тема 3.3. Размножение и индивидуальное развитие организмов.

Вариант №1

1. Какие утверждения верны:

А) яйцеклетки образуются в семенниках;
Б) в половых клетках содержится одинарный набор хромосом;
В) сперматозоид имеет головку, шейку и хвостик.

2. Допишите предложение: Оплодотворение – это процесс……..»
3. Выбери правильный ответ.

При половом размножении важная роль принадлежит:
А) цитоплазме Б) рибосомам
В) хромосомам Д) вакуолям

4. Установите соответствие между половым и бесполым размножением:

Половое А. Почкование у дрожжей
Бесполое Б. Образование гамет у животных
В. Спорообразование у мхов
Г. Вегетативное
Д. Черенкование

5. Выберите правильный ответ.

В результате оплодотворения образуется:
А) гамета Б) зигота
В) яйцеклетка Г) сперматозоид

Вариант №2

1. Какие утверждения верны:

А) сперматозоидов образуется во много раз больше, чем яйцеклеток;
Б) половые клетки образуются в результате митоза;
В) при оплодотворении восстанавливается диплоидный набор хромосом.

2. Допишите предложение: «Индивидуальное развитие – это развитие организма от оплодотворения до ……»
3. Выбери правильный ответ.

При половом размножении происходит слияние:
А) зиготы и спермия Б) яйцеклетки и сперматозоида
В) зиготы и яйцеклетки Г) двух соматических клеток

4. Установите соответствие между митозом и мейозом:

Митоз	А. Одно деление
Мейоз	Б. гаплоидные дочерние клетки
	В. Диплоидные дочерние клетки
	Г. Две дочерние клетки
	Д. Два деления
	Е. Четыре дочерние клетки

5. Выберите правильный ответ.

Какая последовательность этапов индивидуального развития бабочки капустницы:
А) Яйцо ------ бабочка
Б) яйцо ------ бабочка ------- личинка
В) яйцо ------ куколка -------- личинка ------- бабочка
Г) яйцо ------ личинка ------- куколка ------- бабочка

Вариант №3

1. Какие утверждения верны:

А) в клетках тела имеется одинарный набор хромосом
Б) в яйцеклетке находится запас питательных веществ
В) половая клетка называется гаметой.

2. Допишите предложение: «Процесс индивидуального развития организма называется …….»
3. Выбери правильный ответ.

Благодаря митозу число хромосом в клетках тела:
А) удваивается Б) уменьшается вдвое
В) оказывается одинаковым Г) изменяется с возрастом

4. Установите соответствие между органом и зародышевым листом, из которого он образуется:

1) Эктодерма	А. Нервная трубка, головной и спинной мозг
2) Энтодерма	Б. Легкие, печень, поджелудочная железа
3) Мезодерма	В. Хрящевой и костный скелет, мышцы и почки
	Г. Наружный слой кожи
	Д. сердечно - сосудистая и половая система

5. Выбери правильный ответ.

Последовательность фаз митоза следующая:
А) профаза, телофаза, анафаза, метафаза
Б) профаза, метафаза, анафаза, телофаза
В) профаза, анафаза, метафаза, телофаза
Г) анафаза, телофаза, метафаза, профаза

Вариант №4

1. Какие утверждения верны:

А) Сперматозоид имеет гаплоидный набор хромосом

Б) процесс слияния мужской и женской половых клеток называется оплодотворением

В) Яйцеклетки мелкие, подвижные

2. Вставьте пропущенное слово: «Половые клетки человека имеют ……. набор хромосом»
3. Выбери правильный ответ.

В половом размножении у многоклеточных организмов участвуют:

А) гаметы Б) диплоидные клетки

В) зигота и спермии Г) соматические клетки

4. Установите соответствие:

Яйцеклетка	А. Имеет запас питательных веществ
Сперматозоид	Б. Маленькая гамета
	В. Не имеет запаса питательных веществ
	Г. Содержит гаплоидный набор хромосом
	Д. Подвижность активная
	Е. Крупная гамета

5. У мужчины набор хромосом следующий:

А) 44 + 2ХУ Б) 44 + ХХ В) 46 + ХУ Г) 44 + 2ХХ

Ответы:

Вариант №1: 1 - Б,В; **2** – процесс слияния женской и мужской половых клеток; **3 -** В; **4 -** половое: Б,В; бесполое: А,Г,Д; **5** – Б.

Вариант №2: 1 - А,В; **2 -** до рождения или выхода из яйцевых оболочек; **3** – Б; **4** – митоз: А,В,Г; мейоз: Б,Д,Е; **5 -** Г;

Вариант №3: 1 – Б,В; **2** – онтогенез; **3** – В; **4** – эктодерма: А,Г; энтодерма: Б; мезодерма: В,Д; **5** – Б;

Вариант №4: 1 – А,Б; **2** – гаплоидный; **3** – А; **4** – яйцеклетка: А,Г,Е; сперматозоид: Б,В,Г,Д; **5 –** А.

Тестовое задание №2

Глава 3. Организм: размножение и развитие.

Тема 3.4. Закономерности наследования признаков.

1 Вариант

1.Особь с генотипом ааВВ образует гаметы:
1) ааВ 2)ааВВ 3) аВВ 4) аВ
2.Скрещивание, при котором родители различаются только по одной паре признаков, называется:
1) моногибридным 2) дигибридным 3) тригибридным 4) полигибридным
3.Аллельными называются:
1) разные взаимодействующие гены
2) сцепленные гены
3) различные состояния одного и того же гена, расположенные в одних и тех же локусах гомологичных хромосом:
4) повторяющиеся гены
4. Диплоидный набор хромосом соматической клетки организма – это:
1)генотип 2)генофонд 3) геном 4)кариотип
5.Количество возможных генотипов при следующем скрещивании -
Аа х Аа - :
1)1 2)2 3) 3 4) 4
6.)Расщепление по генотипу при анализирующем скрещивании:
1)1:1 2)1:2 3)3:1 4)1:2:1
7. У особи с генотипом Аа будет проявляться в фенотипе признак:
1) доминантный 2)промежуточный 3)рецессивный 4)доминантный и рецессивный
8.Анализирующее скрещивание проводят для того, чтобы:
1)определить доминантный признак
2)определить рецессивный признак
3)вывести чистую линию
4) определить гетерозиготность исследуемого организма по данному признаку
9.В гибридном поколении не проявляется признак, который называют:
1) мутацией 2) промежуточным3)доминантным 4) рецессивным
10.Парные гены, расположенные в гомологичных хромосомах и контролирующие развитие одного и того же признака, называется:
1) сцепленными 2)доминантными 3)рецессивными 4) аллельными

2 Вариант

1.Организм, имеющий генотип АА, называется:
1)Гомозигота по доминантному признаку 3)Гетерозигота
2)Гомозигота по рецессивному признаку 4)Гемизигота
2. Укажите количество аллельных генов в сперматозоиде человека:
1) 1 2) 2 3) 23 4) 46
3. Скрещивание гетерозиготного организма с рецессивной гомозиготной называется:
1) моногибридным 2) анализирующим
3) обратным 4) сцепленным
4.Количество типов гамет у дигетерозиготной особи - :
1)2 2)4 3)8 4)16
5. Особь с генотипом Аа образует гаметы:
1) А 2) а 3) Аа 4) А, а
6. Явление преобладания признаков при скрещивании – это:
1) доминирование 2) кодоминирование
3) сверхдоминирование 4) неполное доминирование
7. У человека доминантным признаком не является:

1) карий цвет глаз 2) нормальный слух
3) голубой или серый цвет глаз 4) резус – положительный фактор крови
8.Наука, изучающая закономерности наследственности и изменчивости организмов, называется:
1) экология 2) биотехнология 3) генетика 4) селекция
9. Промежуточный характер наследования признака проявляется при:
1) полном доминировании 2) неполном доминировании
3) сцепленном наследовании 4) кодоминирование
10. Под влиянием условий окружающей среды и генотипа формируется:
1) генетический код 2) геном 3) генотип 4) фенотип

3 Вариант

1.Организм, имеющий генотип Аа, называется
1)гомозигота по доминантному признаку 3)гетерозигота
2)гомозигота по рецессивному признаку 4)гемизигота
2.Особь. имеющая генотип АА, образует…гаметы (укажите количество типов)
1)1 2)2 3)4 4)8
3.Совокупность генов, содержащихся в гаплоидном наборе хромосом - это
1)генотип 2)генофонд 3) геном 4) фенотип
4. Совокупность всех генов организма
1)генотип 2)генофонд 3)фенотип 4)кариотип
5.Гомозигота по доминантному признаку образует гаметы
1)А 2)а 3)в 4)Ав
6. Особи, не дающие расщепление по данной паре признаков, -
1)гомозигота 2)гетерозигота
3)рецессивная гомозигота 4)зигота
7.Метод, который не используют в генетике человека, называется
1)гибридологическим 2)близнецовым
3)биохимическим 4)генеалогическим
8. Свойство организмов, противоположное наследственности, но неразрывно с ней связанное, это
1)раздражимость 2)рост
3)развитие 4)изменчивость

9. У особи с геном Аавв образуют гаметы
1)Ав, ав 2) Ав, вв 3)Ав, Вв 4) АА, вв
10.Генотип-это
1)генетический вид
2) совокупность всех внешних и внутренних признаков организма
3)совокупность всех генов одного организма
4)совокупность всех хромосом организма

4 вариант

1.Организм, имеющий генотип аа, называется
1)гомозигота по доминантному признаку 3)гетерозигота
2)гомозигота по рецессивному признаку 4)гемизигота
2.Особь, имеющая генотип Аа, образует … гаметы(укажите количество типов)
1)1 2)2 3)4 4)8
3.Количество гамет у особи с генотипом АаВв -
1)1 2)2 3)4 4)4
4.Совокупность внешних и внутренних признаков организма - это
1)генотип 2)генофонд 3)фенотип 4)кариотип
5.Дигетерозигота:
1)АВ 2)ав 3)Ав 4)АаВв

6.Скрещивание по двум парам признаков называется
1)моногибридным 2)дигибридным
3)гибридным 4)полигибридным
7.Основной метод, который используют в медицинской генетике для изучения наследования какого- либо признака в ряду поколений, называется
1)гибридологическим 2)близнецовым
3)биохимическим 4)генеалогическим
8.У гибридов преобладающий признак называют
1)мутацией 2)промежуточной
3)доминантным 4)рецессивным
9.Значение генетики для медицины заключаются в том, что она
1)ведёт борьбу с эпидемиями
2)защищает окружающую среду от загрязнений мутагенами
3)создаёт лекарства для лечения больных с наследственными заболеваниями
4)устанавливает причины наследственных заболеваний
10.Метод, с помощью которого изучают микроскопическую структуру и число хромосом в клетке, называется
1)гибридологическим 3) генеалогическим
2)биохимическим 4) цитогенетическим

Ответы:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант1	4	1	3	1	3	1	1	4	4	4
Вариант2	1	3	2	4	4	1	3	3	2	4
Вариант3	3	1	3	1	1	3	3	4	1	2
Вариант4	2	2	4	3	4	2	4	3	4	4

Тестовое задание №3

Глава 3. Организм: размножение и развитие.

Тема 3.5. Закономерности изменчивости.

Вариант №1

В предложенных заданиях выберите правильный ответ.

1. Понятие изменчивость отражает:

А) способность организмов приобретать новые признаки под воздействием условий окружающей среды
Б) способность организмов передавать новые признаки
В) действие условий среды
Г) наследственные изменения организма

2. Комбинативная изменчивость обусловлена:

А) перегруппировкой наследственной информации, происходящей в процессе мейоза
Б) перегруппировкой наследственной информации, происходящей при размножении организма
В) изменением строения хромосом
Г) изменением числа хромосом

3. У растения стрелолиста в зависимости от освещения листы подводные и надводные разные, что свидетельствует о проявлении

А) комбинативной изменчивости
Б) генных мутаций
В) хромосомных мутаций
Г) модификационной изменчивости

4. Чем мутация отличается от модификации?
   А) сохраняется у потомков при отсутствии вызвавшего их фактора
   Б) всегда имеет адаптивный характер
   В) возникают одновременно у многих особей в популяции
   Г) обусловливают определенную изменчивость
5. Если у пшеницы имеется определенная мутация, то у какого растения можно ожидать сходную мутацию:
   А) рожь б) одуванчик в) картофель г) горох
6. У сизого голубя в гнезде родился птенец с белым оперением, что свидетельствует о проявлении:
   А) комбинативной изменчивости
   Б) мутационной изменчивости
   В) модификационной изменчивости
   Г) фенотипической изменчивости
7. Не наследуется изменчивость:
   А) комбинативная и модификационная
   Б) только комбинативная
   В) модификационная и мутационная
   Г) модификационная
8. Какие из перечисленных признаков имеют широкую норму реакции:
   А) цвет глаз
   Б) рост студентов в группе
   В) цвет шерсти
   Г) окраска венчика цветка

Вариант №2

В предложенных заданиях выберите правильный ответ

1. Изменчивость признаков, не связанная с изменением генотипа особи

А) модификационная Б) полиплоидия
В) мутационная Г) гетерозис

2. Норма реакции признака

А) передается по наследству
Б) зависит от окружающей среды
В) формируется в онтогенезе
Г) зависит от числа хромосом

3. Коровы одной и той же породы в разных условиях содержания дают разные удои молока, что свидетельствует о проявлении:

А) генных мутаций
Б) хромосомных мутаций
В) комбинативной изменчивости
Г) модификационной изменчивости

4. Комбинативная изменчивость – результат

А) увеличения числа хромосом
Б) уменьшения числа хромосом
В) нового сочетания генов в генотипе
Г) изменения набора хромосом

5. Мутации в половых клетках потомству

А) передаются б) не передаются
В) у некоторых видов передаются
Г) передаются, но не все

6. Модификация – это…

А) случайно возникшие наследуемые изменения генотипа
Б) изменение фенотипа организма под влиянием условий среды
В) результат хромосомных рекомбинаций
Г) результат наследственной изменчивости

7. Плодовую мушку-дрозофилу облучили рентгеновскими лучами и у потомства стали появляться различные изменения, что свидетельствует о проявлении изменчивости:

А) модификационной б) мутационной и модификационной
В) только мутационной г) соотносительной

8. Какие из перечисленных ниже признаков имеют узкую норму реакции:

А) количество зубчиков на листьях одного дерева
Б) цвет волос
В) яйценоскость кур
Г) удойность коров

Вариант №3

В предложенных заданиях выберите правильный ответ.

1. Изменение, которое возникает в хромосомах под воздействием факторов внешней или внутренней среды называется

А) модификация б) адаптация
В) мутация г) норма реакции

2. Границы, в пределах которых изменяется масса цыплят в зависимости от условий содержания и рациона питания, называется

А) продуктивностью б) нормой реакции
В) саморегуляцией г) колебанием численности

3. У одной молодой пары родился сын-дальтоник, что свидетельствует о проявлении изменчивости:

А) модификационной и комбинативной б) только мутационной
В) только модификационной г) соотносительной

4. При изучении наследственной изменчивости человек **не** использует метод:

А) биохимический Б) гибридологический
В) генеалогический г) близнецовый

5. В основе комбинативной изменчивости лежит:

А) изменение условий внешней среды
Б) случайно возникшие стойкие изменения генотипа
В) половое размножение
Г) бесполое размножение

6. Что изменяется при мутационной изменчивости?

А) генотип и фенотип Б) только фенотип
В) только генотип г) признаки

7. К лету заяц-беляк сменяет мех на серый, что свидетельствует о проявлении изменчивости:

А) комбинативной б) мутационной
В) комбинативной и мутационной вместе
Г) модификационной

8. В настоящее время у людей увеличивается число наследственных и онкологических заболеваний вследствие:

А) увеличения числа населения
Б) загрязнения среды мутагенами
В) изменением плотности населения
Г) изменением климата

Вариант №4

В предложенных заданиях выберите правильный ответ.

1. Изменчивость – это свойство организмов:

А) взаимодействовать со средой обитания
Б) передавать свои признаки и особенности развития потомству
В) приобретать новые признаки в процессе индивидуального развития
Г) повторять историю вида в процессе онтогенеза

2. Модификационная изменчивость вызывает изменения:

А) хромосом Б) генов В) аутосом Г) фенотипа

3. Появление загара на теле человека летом – это проявление:

А) мутаций Б) модификационной изменчивости
В) изменения в генах Г) комбинативной изменчивости

4. Мутационная изменчивость в многоклеточном организме передается по наследству, если она возникает в:

А) соединительной ткани
Б) половых клетках
В) плазме крови
Г) межклеточном веществе

5. Норма реакции – это…

А) реакция генотипа на окружающую среду
Б) реакция фенотипа в окружающих условиях
В) предел изменчивости признака в зависимости от окружающей среды, определяемым одним и тем же генотипом
Г) адаптация организма

6. К физическим мутагенам относится (-ятся):

А) формальдегид Б) азотистая кислота
В) некоторые вирусы Г) ультрафиолетовое излучение

7. В чистопородной отаре родился ягненок с короткими ногами, что свидетельствует о проявлении изменчивости:

А) мутационной б) фенотипической
В) модификационной г) ненаследственной

8. Мутагены – это…

А) стойкие изменения генотипа
Б) факторы, вызывающие мутацию
В) наследственные изменения в генах
Г) изменения в хромосомах

Вариант №5

В предложенных заданиях выберите правильный ответ.

1. Проявление модификационной изменчивости признака зависит от среды, ее пределы ограничены:

А) нормой реакции Б) условиями среды
В) случайными мутациями г) конвергенцией

2. Норма реакции – это…

А) комбинативная изменчивость
Б) многочисленные рецессивные мутации
В) пределы модификационной изменчивости
Г) крупные мутации, возникающие в хромосомах

3. При занятии спортом у спортсмена усиленно развились мышцы рук, что свидетельствует о проявлении:

А) генных мутаций Б) модификационной изменчивости
В) хромосомных мутаций г) комбинативной изменчивости

4. Какие изменения относятся к модификационной изменчивости:

А) загар Б) худоба в концлагере
В) яйценоскость кур г) все перечисленные

5. Мутационная изменчивость связана:

А) с изменение в хромосомах
Б) с изменением в генах
В) передается по наследству
Г) верные все ответы

6. Признаки какой изменчивости выражаются в виде вариационного ряда?

А) комбинативной Б) мутационной
В) модификационной Г) генотипической

7. Появление дрозофил с глазами, лишенными пигмента – это пример:

А) полиплоидии Б) модификационной изменчивости
В) гетерозиса Г) мутационной изменчивости

8. Стойкие изменения генотипа, происходящие в хромосомах под влиянием факторов внешней среды, называются:

А) нормой реакции Б) мутацией
В) комбинацией Г) вариацией

Ответы:

Вариант 1								
Вариант 2								
Вариант 3								
Вариант 4								
Вариант 5								

Тестовое задание №4

Глава 3. Организм: размножение и развитие.

Тема 3.6. Основные селекции.

Вариант №1

1. Допишите предложение: «Начальным этапом селекции было ……..»
2. Установите соответствие между селекцией и применяемыми методами:

1)Селекция растений	А. Искусственный отбор
2)Селекция животных	Б. Экспериментальный мутагенез
3)Селекция микроорганизмов	В. Получение полиплоидов
	Г. Гибридизация
	Д. Получение гетерозиса

Из предложенных ниже вопросов выберите правильные ответы:

3. При этом отборе выделяется одна особь и исследуется ее потомство:

А) массовый Б) стихийный

В) индивидуальный

4. Этот селекционер выделил центры многообразия и происхождения культурных растений:

А) Г.Карпеченко Б) И.Мичурин

В) Н.Вавилов Г) Н.Цинин

5. Полиплоидию активно применяют в селекции:

А) растений Б) животных В) бактерий, вирусов

6. Однородная группа животных, обладающая наследственно закрепленными, хозяйственно значимыми признаками, называется:

А) штаммом Б) видом В) сортом Г) породой

7. Почему нельзя применять метод экспериментального мутагенеза в селекции животных?

Вариант №2

1. Вставьте пропущенное слово: «…… - это отбор, проводимый человеком»
2. Установите соответствие между скрещиванием и определением:

1) Инбридинг	А. Внутривидовая гибридизация
2) Аутбридинг	Б. Скрещивание между братьями и сестрами
	В. Отдаленная гибридизация
	Г. Скрещивание между родителями и потомками
	Д. Скрещивание между видами разных родов

Из предложенных ниже вопросов выберите правильные ответы:

3. Отбор, при котором заранее ставится цель и предвидятся ее результаты называется:

А) стихийным Б) массовым

В) методическим Г) индивидуальным

4. Современными методами селекции являются:

А) Получение полиплоидов Б) Гибридизация

В) экспериментальный мутагенез Г) Искусственный отбор

Д) Получение гетерозиса

5. Центром многообразия и происхождения табака является центр:

А) Южноамериканский Б) Африканский

В) Среднеамериканский Г) Средиземноморский

6. Великий селекционер И.В.Мичурин занимался выведением:

А) пород Б) грибов В) сортов Г) штаммов

7. Какие методы селекции применялись еще в древние времена нашими предками?

Вариант №3

1. Вставьте пропущенное слово: «Гибридизация – это ……. особей».
2. Установите соответствие между культурой и центром происхождения:

1) Картофель	А. Среднеамериканский
2) Рис	Б. Средиземноморский
3) Сахарная свекла	В. Китайско – Японский
4) Банан	Г. Южноамериканский
5) Виноград	Д. Среднеазиатский

Из предложенных ниже вопросов выберите правильные ответы:

3. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости сформулировал:

А) С.Четвериков Б) Г.Мендель
В) И.Мичурин Г) Н.Вавилов

4. Методами селекции микроорганизмов являются:

А) гибридизация Б) получение полиплоидов
В) гетерозис Г) экспериментальный мутагенез
Д) искусственный отбор

5. Микроорганизмы используются в промышленном производстве:

А) витаминов Б) муки
В) минеральных солей Г) кефира
Д) инсулина

6. Какой метод не используется в селекции:

А) гибридизация б) мутагенез
В) определение качества производителя
Г) получение полиплоидов

7. Какой метод преодоления бесплодия применил Г.Карпеченко при выведении капустно-редечного гибрида?

Вариант №4

1. Допишите предложение: «Селекция – это наука ……»
2. Установите соответствие между ученым и его работой:

1) Н.И.Вавилов	А. Вывел новые сорта кустарниковых форм растений
2) И.В.Мичурин	Б. Сформулировал закон гомологических рядов в наследственной изменчивости
3) Г.Д.Карпеченко	В) Вывел домашнюю сливу
	Г) Создал капустно-редечный гибрид
	Д) выделил центры многообразия и происхождения культурных растений

Из предложенных ниже вопросов выберите правильные ответы:

3. Чем обусловлено явление полиплоидии:

А) уменьшением числа отдельных хромосом
Б) увеличением числа отдельных хромосом
В) изменением отдельных хромосом
Г) кратным увеличением числа хромосом

4. Тритикале – это гибрид:

А) ржи и ячменя Б) пшеницы и овса
В) ржи и пшеницы Г) ячменя и овса

5. Отбор, проводимый человеком, в результате которого создаются новые породы и сорта, называется:

А) генотипическим Б) естественным
В) искусственным Г) фенотипическим

6. Сорт – это:

А) вид, существующий в природе
Б) группа сходных животных, выведенных человеком
В) группа сходных растений, выведенных человеком
Г) популяция организмов, живущая на определенной территории

7.Напишите суть закона гомологических рядов в наследственной изменчивости.

Тестовое задание №5

Глава 4. Эволюция видов.

Тема 4.3. Макроэволюция

«Факторы, результаты и направления эволюции»

Вариант № I

Выберите один вариант правильного ответа.

1.В результате какого направления эволюции наблюдается большое разнообразие видов галапагосских вьюрков?

1) ароморфоза 2)идиоадаптации 3)дегенерации 4)биологического прогресса

2. Укажите движущую силу эволюции, увеличивающую неоднородность популяции:

1)борьба за существование 2) искусственный отбор

3) модификационная изменчивость 4) мутационная изменчивость

3. Примером какого направления эволюции является уменьшение ареала и сокращение численности белого медведя, снежного барса?

1) ароморфоза 2)идиоадаптации 3)дегенерации 4)биологического прогресса

4. Как называется расхождение признаков внутри сходных систематических групп в процессе эволюции?

1) конвергенция 2) дивергенция 3) макроэволюция 4) микроэволюция

5. Какие ароморфозы произошли при выходе древних земноводных на сушу?

1) появление голой слизистой кожи 2) появление более объемной грудной клетки

3) появление парных плавников и жаберного дыхания

4) появление пятипалой конечности и легочного дыхания

6. Что происходило в процессе эволюции с численностью потомства животных-паразитов?

1) она изменилась 2) она не изменилась 3) она уменьшилась 4) она увеличилась

7. Для популяции какого животного характерен биологический регресс?

1) полевой мыши 2) серой крысы 3) амурского тигра 4) лисицы обыкновенной

8. Выберите пример ароморфоза:

1) отсутствие кишечника у паразитических червей 2) возникновение полового процесса

3) аппендикс 4) все перечисленное

9. Какой фактор эволюции имеет направляющий характер?

1) изоляция 2) борьба за существование 3) искусственный отбор 4) естественный отбор

10 Что является результатом эволюции растительного мира?

1) понижение уровня организации растений 2) повышение уровня организации растений

3) колебание численности популяций 4) сокращение численности некоторых видов

11. Примером идиоадаптации можно считать:

1) шерсть у млекопитающих 2) вторую сигнальную систему

3) длинные ноги у гепарда 4) челюсти у рыб

12 . Установите соответствие между характером и путями органической эволюции

Характеристики	Направления эволюции
1) сохранение численности	А) Биологический прогресс
2) возрастание приспособленности организмов к окруж.среде	Б) Биологический регресс
3) уменьшение численности видообразования	В) Биологическая стабилизация
4) расширение ареала	
5) уменьшение численности особей в популяции	
6) сохранение ареала с возможными миграциями, но без значительного расселения	

Вариант №2

Выберите один вариант правильного ответа.

1. В результате какого направления эволюции возникли ветроопыляемые растения?
1) ароморфоза 2)идиоадаптации 3)дегенерации 4)биологического прогресса

2. В основе какого видообразования лежит приспособление к питанию различной пищей разных видов синиц, обитающих в пределах одного ареала?
1) географического 2) экологического 3) этологического 4) физиологического

3. Какой процесс играет роль в формировании определенных приспособлений к среде обитания у различных организмов?
1) мутации 2) естественный отбор 3) размножение 4) изоляция

4. Примером какого направления эволюции является упрощение в строении растения повилики?
1) ароморфоза 2)идиоадаптации 3)дегенерации 4)биологического прогресса

5. Какой отбор способствует в новых условиях сохранению особей с полезными для них изменениями генотипа?
1) стихийный 2) стабилизирующий 3) движущий 4) дизруптивный

6. В результате какого направления эволюции возникло опыление растений насекомыми?
1) ароморфоза 2)идиоадаптации 3)дегенерации 4)биологического прогресса

7. Выберите пример идиоадаптации:
1) 4-х камерное сердце у млекопитающих 2) многоклеточность
3) видоизменение листьев в колючки у растений пустынь 4) все перечисленные ответы

8. Как называется независимое развитие сходных признаков у разных групп организмов в сходных условиях среды?
1) конвергенция 2) дивергенция 3) макроэволюция 4) микроэволюция

9. Укажите движущую силу эволюции:
1) видообразование 2) многообразие видов 3) борьба за существование 4) приспособленность

10. Корень, возникший у наземных растений, можно рассматривать как:
1) ароморфоза 2)идиоадаптацию 3)дегенерацию 4) дивергенцию

11. Мимикрия – это пример:
1) дегенерации 2) ароморфоза 3) биологического прогресса 4) идиоадаптации

12 . Установите соответствие между характером и направлениями органической эволюции

Приспособления	Направления эволюции
1) возникновение покровительственной окраски	А) Ароморфоз
2) возникновение редукции пальцев на ногах копытных	Б) Идиоадаптация
3) возникновение полового размножения	
4) возникновение шерсти млекопитающих	
5) возникновение плотной кутикулы на листьях растений	
6) возникновение сходства некоторых бабочек с листьями растений	

Ответы:

Вариант №1: 1 - 2; 2 – 4; 3 – 4; 4 – 2; 5_ 4; 6 – 4; 7 – 3; 8 – 2; 9 – 4; 10 – 2; 11 – 4; 12 – ВАБАБВ;

Вариант №2: 1 - 2; 2 – 2; 3 – 2; 4 - 3; 5 – 3; 6 – 2; 7 – 3; 8 – 1; 9 – 3; 10 – 2; 11 – 4; 12 – ББАААБ

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ РЕФЕРАТОВ

1. «Многообразие пластид, возможные пути их превращения»;
2. «Нарушение функций органоидов и других структур клетки»;
3. «Роль прокариот в современном мире»;
4. «Вирусология – современная биологическая наука»;
5. «Обмен веществ и превращение энергии – основа жизни»;
6. «Использование бактерий – хемосинтетиков в сельском хозяйстве»;
7. «Размножения организмов – основа непрерывности жизни»;
8. «Влияние окружающей среды и ее загрязнений на развитие организмов»;
9. «Экспоральное оплодотворение: за и против»;
10. «Современные методы генетических исследований в биологии и медицине»;
11. «Генетические методы раннего определения пола»;
12. «Новообразования при взаимодействии генов»;
13. «Наследственная изменчивость у животных и растений, ее значение»;
14. «Роль медико-генетического консультирования в жизни человека»;
15. «Составление родословной моей семьи»;
16. «Клонирование организмов: аргументы за и против»;
17. «Биотехнология и медицина»;
18. «Биография и научная деятельность Ч.Дарвина;
19. «Многообразие биологических видов»;
20. «Творческая роль естественного отбора»;
21. «Принципы и закономерности развития жизни на Земле»;
22. «Эволюция растительного и животного мира на Земле»;
23. «Мифы о происхождении человека у разных народов мира»;
24. «Расы и народы (проблемы расогенеза и антропология)»

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Биология

Промежуточная аттестация по учебному предмету Биология проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- перечень теоретических вопросов к дифференцированному зачету.

Перечень теоретических вопросов и практических заданий выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Биология используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения учебного предмета.

Для оценки уровня освоения учебного предмета устанавливаются следующие соответствия:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится на последнем уроке после изучения всей программы в полном объеме. Проводится в виде тестированного задания.

Источники:

ОИ – Основные источники:

1. Биология:учебник и практикум для СПО/В.Н. Ярыгин и др;под ред. В.Н. Ярыгина.-2-е изд.-М:Юрайт, 2023.-378с.- (Профессиональное образование)
Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
2. Лапицкая Т.В. Биология. Тесты: учебное пособие для СПО/Т.В. Лапицкая.-М:Юрайт, 2023.-40с. –(Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №1
ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЁТУ
по учебному предмету

Учебный предмет Биология

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 1 Учебная группа: _____

1. Биология – наука о живой природе. Признаки живых организмов, их многообразие. Уровни организации и методы познания живой природы.
2. Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. История изучения клетки.
3. Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки.
4. Химический состав клетки. Роль органических веществ в ее строении и жизнедеятельности.
5. Химический состав клетки. Нуклеиновые кислоты, строение, функции и их роль в жизнедеятельности клетки.
6. Клеточная теория строения организмов.
7. Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки, их сходство и отличие.
8. Строение и функции органоидов клетки.
9. Сходство и отличие клеток растений и животных.
10. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Автотрофные и гетеротрофные организмы.
11. Ядро клетки, строение. Хромосомы, их строение и роль в передаче наследственной информации.
12. Пластический обмен (анаболизм). Наследственная информация и реализация ее в клетке. Биосинтез белка.
13. Особенности пластического обмена у растений. Фотосинтез. Хемосинтез.
14. Энергетический обмен в клетке (катаболизм). Этапы обмена.
15. Жизненный цикл клетки. Деление клетки – основа размножения и роста организма. Митоз, его биологическое значение.
16. Формы размножения организмов. Бесполое размножение.
17. Деление половых клеток – мейоз, стадии мейоза. Его биологическое значение. Отличие от митоза.
18. Половое размножение организмов. Образование половых клеток. Оплодотворение, его значение.
19. Онтогенез – индивидуальное развитие организмов. Эмбриональный этап развития на примере ланцетника. Основные стадии эмбриогенеза.
20. Постэмбриональное развитие. Прямое и непрямое развитие.
21. Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Генетическая терминология и символика. Г. Менделем – основоположник……
22. Наследственность, ее материальные основы. Методы изучения генетики.
23. Моногибридное скрещивание. Первый закон Г. Менделя. Наследование доминантных и рецессивных признаков. Не полное доминирование.
24. Второй закон Г. Менделя – закон расщепления. Решетка Пеннета, ее использование при решении задач. Принцип чистоты гамет.
25. Дигибридное скрещивание. Третий закон Г. Менделя.
26. Хромосомная теория наследственности Т. Моргана. Сцепленное наследование.
27. Закономерности и виды изменчивости организмов. Модификационная или ненаследственная изменчивость. Приведите примеры.
28. Статистические закономерности модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая.
29. Наследственная изменчивость, ее виды. Виды мутаций, их причины. Роль мутаций в эволюции органического мира и селекции.

30. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.
31. Одомашнивание – начальный этап селекции. Методы современной селекции, ее успехи.
32. Селекция растений, животных и микроорганизмов. Работы выдающихся селекционеров.
33. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии.
34. Додарвиновский перид в развитии эволюционных идей в биологии. Научные взгляды К. Линнея и Ж.Б. Ламарка.
35. Эволюционная теория Ч. Дарвина, ее сущность, основные положения, практическое и научное значение.
36. Концепция вида, его критерии. Популяция – структурная единица вида.
37. Видообразование: географическое и экологическое. Современные представления.
38. Синтетическая теория эволюции.
39. Микроэволюция и макроэволюция, их сущность, современная формулировка.
40. Движущие силы эволюционного процесса. Борьба за существование, виды борьбы.
41. Естественный отбор как основная движущая сила эволюции. Формы отбора.
42. Факторы эволюции: дрейф генов, изоляция, популяционные волны, их характеристика, механизмы действия.
43. Приспособленность организмов к среде обитания, ее относительный характер.
44. Доказательства эволюции органического мира.
45. Главные пути эволюции: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация.
46. Основные направления эволюционного процесса: биологический прогресс и биологический регресс.
47. Развитие представлений о возникновении жизни на Земле. Основные гипотезы происхождения жизни.
48. Современные взгляды на развитие жизни на Земле. Гипотеза биохимической эволюции А.И. Опарина и теория биодоза Дж. Бернала.
49. Современные гипотезы о происхождении человека.
50. Доказательства родства человека с млекопитающими животными.
51. Биологические и социальные факторы эволюции человека. Основные этапы эволюции человека.
52. Положение человека в системе органического мира. Единство человеческих рас. Критика расизма.
53. Экология – наука о взаимоотношениях живых организмов и среды их обитания. Экологические факторы, их классификация и характеристика.
54. Экологические системы, свойства и структура экосистем, причины устойчивости и смены.
55. Взаимодействия в экосистемах. Поток энергии и цепи питания.
56. Круговорот веществ в экосистеме. Основной источник энергии, обеспечивающий круговорот веществ.
57. Биосфера – глобальная экосистема, ее границы. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере.
58. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде.
59. Ноосфера – новое состояние биосферы, ее структурно-функциональные элементы. Взаимосвязь природы и общества.
60. Бионика – одно из направлений биологии и кибернетики.

Преподаватель С.Ю.Архипова

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии экономики и управления
Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету История

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету История программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Скворцова Т.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету История.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).

4. Программа промежуточной аттестации студентов.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета История основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета «История» формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения истории у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	К важнейшим **личностным результатам** изучения истории относятся: **10. в сфере гражданского воспитания:** осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в	**Предметные результаты освоения программы по истории** на уровне среднего общего образования должны обеспечивать: 12) понимание значимости России в мировых политических и социально- экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); 13) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-

и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **11. в сфере патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **12. в сфере духовно-нравственного воспитания:** личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших	экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI в.; 14) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI вв. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с использованием фактического материала, в том числе, используя источники разных типов; 15) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; 16) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI вв.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI вв.; 17) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и

	поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **13. в сфере эстетического воспитания**: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; **14. в сфере физического воспитания**: осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни; **15. в сфере трудового воспитания**: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и	различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; 18) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI вв. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; 19) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI вв.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других); 20) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

	результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **16. в сфере экологического воспитания**: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде; **17. в понимании ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской	21) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; 22) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI вв.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров. **Предметные результаты освоения базового учебного курса «История России»:** 7) Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции; 8) Февральская революция 1917 г. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; 9) НЭП. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности; 10) Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского

	культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории; **18. в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся**: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения). **Метапредметные результаты**	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; 11) СССР в 1945-1991 гг. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. Холодная война и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; 12) Российская Федерация в 1992-2022 гг. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI в. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. **Предметные результаты освоения базового учебного курса «Всеобщая история»:** 6) Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество; 7) Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е гг. Великая депрессия и ее проявления в различных странах. «Новый курс» в США. Германский нацизм. Народный фронт. Политика «умиротворения агрессора». Культурное

	У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: формулировать проблему, вопрос, требующий решения; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: определять познавательную задачу; намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта; владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания; систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); выявлять характерные признаки исторических явлений; раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего; сравнивать события, ситуации, определяя основания для	развитие; 8) Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги; 9) Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу; 10) Послевоенные перемены в мире. Холодная война. Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 г. и его влияние на мировую систему.

	сравнения, выявляя общие черты и различия; формулировать и обосновывать выводы; соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием; определять новизну и обоснованность полученного результата; представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие); объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет- ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям); рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств; использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой	

	аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире; участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок; излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте; владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей; планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале; определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды; проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе; оценивать	

	полученные результаты и свой вклад в общую работу. У обучающегося будут сформированы умения в части регулятивных универсальных учебных действий: владение приемами самоорганизации своей учебной и общественной работы: выявлять проблему, задачи, требующие решения; составлять план действий, определять способ решения, последовательно реализовывать намеченный план действий и другие; владение приемами самоконтроля: осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей; принятие себя и других: осознавать свои достижения и слабые стороны в учении, общении, сотрудничестве со сверстниками и людьми старшего поколения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; вносить конструктивные предложения для совместного решения учебных задач, проблем.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету История

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета История состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- доклад с презентацией;
- тесты;
- устный опрос.

Доклад с презентацией выполняется: доклад в бумажном варианте сопровождается электронной презентацией. Защита доклада проводится в устной форме с показом презентации в рамках теоретических занятий.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету История используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки доклада с презентацией:

оценка «отлично» выставляется за доклад с презентацией, которые носят исследовательский характер, содержат грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании сочинения приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненные во всех отношениях доклад с презентацией при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат (сочинение), которые удовлетворяют всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, несвязанность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад с презентацией, которые не соответствуют принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержат анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовые доклад с презентацией или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по дисциплине.

2. Критерии оценки выполнения тестов:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-6	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-6	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-6	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ ДОКЛАДА С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ

1.Николай 2.
2.Русско-японская война 1904-1905 гг.
3.Аграрная реформа Столыпина П.А.
4.Борьба Столыпина П.А. с террором в России.
5.Коллективизация.
6.Индустриализация.
7.Культурная революция в СССР в 30-е годы 20 века.
8.Репрессии в СССР в 30-е годы 20 века.
9. Битва за Москву.
10.Партизанская борьба в годы ВОВ.
11.Германские концлагеря и зверства фашистов против советских людей.
12. Маршал Победы - Г.К. Жуков.
13. И.В. Сталин.
14. Репрессии в СССР с 1945-1953 гг.
15. Карибский кризис.
16.Корейская война.
17. Гагарин Ю.А.
18.Деятели русской культуры 19 века.
19.Деятели российской культуры 20 века.
20.Афганская война.
21.Августовский путч 1991г.
22.Разоружение в период Перестройки.
23.Ельцин Б.Н.
24.Путин В.В.
25.Возвращение Крыма в Россию.
26.Олимпиада в Сочи.
27.Чеченская война.
28.Терроризм в России и борьба с ним.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание №1 по теме «Россия к началу 20 века»

1 вариант

1. К началу XX века территория Российской империи занимала:
а) первое место в мире
б) второе место в мире
в) третье место в мире

2. К началу XX века население Российской империи составляло:
а) 80 млн. человек
б) 128 млн. человек
в) 150 млн. человек

3. Формой правления в Российской империи была:
а) абсолютная монархия
б) демократия
в) конституционная монархия

4. Административное устройство Российской империи представляло деление на:
а) субъекты федерации
б) губернии и области
в) губернии, области и генерал-губернаторства

5. Выберите правильное определение понятия «индустриализация»
а) производство машин с помощью машин
б) быстрое развитие торговли с зарубежными странами
в) преобладание темпов развития сельского хозяйства над промышленностью

6. К началу XX века в Российской империи:
а) существовало индустриальное общество
б) шел процесс формирования индустриального общества
в) не было даже предпосылок к переходу в индустриальное общество

7. Выберите правильное определение понятия «модернизация»:
а) процесс перехода к индустриальному обществу
б) созданные за год в сфере производства материальные ценности за вычетом расходов на их создание
в) долгосрочное вложение капитала в экономику

Ключи к тесту:
1 -б; 2-б; 3 -а; 4-в; 5-а; 6-б; 7-а

Критерий оценивания:
«5» - 10 баллов
«4» - 8-9 баллов
«3» - 6-8 баллов

Вариант2

1. Каковы особенности экономики России в начале XX века?
а) высокая степень машинизации производства
б) многоукладность экономики
в) отсутствие коллективных форм собственности

2. В каком году была проведена денежная реформа С.Ю. Витте?
а) в 1897 г.
б) в 1800 г.
в) в 1895 г.

3. Каков главный результат денежной реформы С.Ю. Витте?
а) началась инфляция
б) начался вывоз капитала в другие страны
в) повысилась кредитоспособность страны

4. В какие отрасли промышленности преимущественно притекал иностранный капитал?
а) металлургия и металлообработка
б) нефтяная промышленность
в) легкая промышленность
г) сельское хозяйство

5. Какие виды монополий появились в России в начале XX века?
а) синдикаты
б) тресты
в) концерны
6. В каких отраслях экономики были сосредоточены кустарные предприятия?
а) хлебопекарня
б) обувная и швейная
в) кожевенная
г) строительная
д) верно только а) и г)
7. Какова основная проблема крестьянского хозяйства?
а) низкая урожайность по причине климатических трудностей
б) крепостная зависимость
в) крестьянское малоземелье
Ключи к тесту:
1 -б; 2-а; 3-в; 4-а, б; 5-а, б; 6-а, б, в, г; 7-в.
Критерий оценивания:
«5» - 10 баллов
«4» - 8-9 баллов
«3» - 6-8 баллов

Тестовое задание по теме №2 «Первая русская революция»

1. Назовите дату «Кровавого воскресенья»:

а) 9 января 1905 г.

б) 10 декабря 1906 г.

в) 9 марта 1905 г.

2. Назовите главную причину Русско-японской войны 1904-1905 гг.:

а) столкновение интересов России и Японии на Дальнем Востоке

б) выполнение Россией обязательств перед Китаем

в) стремление России преградить путь агрессора

3. Какое событие в ходе войны можно назвать одним из крупнейших сражений на суше?

а) вооруженное столкновение в Чемульпо

б) битва в Порт-Артуре

в) битва при Мукдене

4. Как называется договор между Россией и Японией, заключенный в результате войны?

а) Токийский

б) Портсмутский

в) Пхеньянский

5. С какого события принято начинать историю первой русской революции?

а) с Всероссийской октябрьской политической стачки

б) с восстания на броненосце «Потемкин»

в) с декабрьского вооруженного восстания в Москве

г) с «Кровавого воскресенья»

д) с выхода первого номера газеты «Искра»

6. Каковы итоги первой российской революции?

а) социальный переворот в стране

б) переход к конституционному режиму правления

в) отмена выкупных платежей крестьян

г) сокращение продолжительности рабочего дня

7. Какая партия образовалась в 1905 г.?

а) Партия социалистов-революционеров

б) Российская социал-демократическая рабочая партия

в) Конституционно-демократическая партия

г) Бунд

8. Что не было провозглашено Манифестом 17 октября 1905 г.?

а) созыв Государственной Думы

б) дарование гражданских прав жителям России

в) учреждение законодательного представительства

г) упразднение самодержавия

Ключи к тесту:
1-а; 2-а; 3-в; 4-б; 5-д; 6-б,7-в, 8-г

Критерий оценивания:
«5» - 8 баллов
«4» - 6-7 баллов
«3» - 5 баллов.

Тестовое задание №3 по теме «Первая мировая война и Версальско-Вашингтонская система»

1. Первая мировая война началась.
А)1 июля 1914 года Б) 1 сентября 1914 года В) 1 августа 1914 года
Г) 1 октября 1914 года
2. Договор получивший название "сердечное согласие" или Антанта заключили:
А) Россия, Франция, Италия Б) Россия, Франция, Англия
В) Франция, Англия, США
3. Сколько государств было вовлечено в войну?
А) 38 Б) 8 В) 24 Г) 65
4. Что явилось поводом для начала первой мировой войны?
А) осквернение храма Святой Марии в Берлине французскими экстремистами;
Б) убийство наследника австро-венгерского престола;
В) нарушение Австро-Венгрией границы Сербии.
5. Годы первой мировой войны?
А) 1905-1907 Б) 1914-1917 В) 1913-1917 Г) 1914-1918
6. К какому году относится так называемый Брусиловский прорыв?
А) к 1914 г. В) к 1916 г. Б) к 1915 г. Г) к 1917 г.
7. Какая битва получила название «_____ мясорубка»
А) Верденская Б) Галлицинская В) Сербская Г) Прусская
8. Когда к войне присоединились США?
А) 1914 Б) 1916 в) 1915 г) 1917
9.Кем впервые было применено газовое оружие
А) Османская Империя Б) Франция В) Япония Г) Германия
10.Весной 1915г. к Антанте примкнула _____
А) Османская Империя Б)Сербия В)Италия Г)Франция
11.Танки в войне были применены впервые в:
А) 1914 г., Б) 1915 г.; В) 1916 г.; Г) 1917 г.
12.Каков был состав Тройственного союза накануне войны?
А) Германия, Австро-Венгрия, Османская империя;
Б) Германия, Австро-Венгрия, Италия;
В) Германия, Австро-Венгрия, Болгария.
13. Сколько людей было мобилизовано в годы Первой мировой войны?
А) 25 млн. чел Б) 74 млн. чел В) 73 млн. чел Г) 75 млн. чел
14. Какая страна стала мировым кредитором в годы войны?
А) Франция Б) Англия В) США г) Россия
15. Впервые танки были применены:
А) австро-венгерской армией; б) русской армией;
В) англо-французской армией; г) немецкой армией.
16. В каком году образовался Тройственный союз?
А) 1884 Б) 1907 в) 1901 г) 1882
17.Когда была создана Лига наций?
А) 1918 г., Б) 1919 г.; В) 1921 г.; Г) 1920 г.
18. Какой стране были возвращены Эльзас и Лотарингия?

А) Франция Б) Англия В) США Г) Россия
19. Какой город был объявлен «свободным городом» ?
А) Того Б) Берлин В) Париж Г) Данциг
20.Когда Германия подписала Версальское соглашение об уплате репараций?
А) 1 августа 1914 Б) 28 июня 1919 В) 18 января 1919 Г) 1920
21.Назовите политического деятеля, представлявшего Англию на Версальской конференции: А) Вильсон Б) Клемансо В) Л. Джордж Г) Орландо
22.Назовите политического деятеля, представлявшего США на Версальской конференции: А) Вильсон Б) Клемансо В) Л. Джордж Г) Орландо
23.Какие территории мечтала забрать Франция, наказывая Германию?
А) угольный бассейн Саар Б) Баварию В) Саксонию Г) правый берег Рейна
24.Какое государство выдвинуло идею создания Лиги Наций?
А) Франция Б) Англия В) США Г) Россия
25. Какие страны входили в Совет Лиги Наций?
А) Франция, Англия, США, Италия, Россия Б) Англия, США, Япония, Италия, Франция В) США, Россия, Англия, Италия Г) Россия, Англия, США, Япония, Италия,
26. Сколько договоров было подписано по итогам Вашингтонской конференции?
А) 5 Б) 2 В) 4 Г) 3
27.. Как назывался документ, по которому территория Китая «Объявлялась открытой» для всех стран?
А) Соглашение пяти держав Б) Соглашение четырех держав В) Соглашение трех держав Г) Соглашение девяти держав
28. Как назывался документ, который определял долю держав при строительстве тяжелых кораблей?
А) Соглашение пяти держав Б) Соглашение четырех держав В) Соглашение трех держав Г) Соглашение девяти держав
29.. Как назывался документ, который давал возможность совместного владения островами на Тихом Океане
А) Соглашение пяти держав Б) Соглашение четырех держав В) Соглашение трех держав Г) Соглашение девяти держав
Ключи к тесту:
1 в; 2 б; 3 а; 4 б; 5 г; 6 в; 7 а; 8 г; 9 г; 10 в; 11 б; 12 б; 13 б; 14 в; 15 в; 16 г; 17 б; 18 а;
19 Г; 20 В; 21 В; 22 а; 23 А,Г; 24 А; 25 Б; 26 В; 27 Г; 28 Б; 29 А.

Критерий оценивания:
«5» - 29-30 баллов
«4» - 24-28 баллов
«3» - 16-23 баллов.

Тестовое задание №4 по теме «Февральская революция»

1. Когда началась Февральская 1917 года революция в Петрограде?
а) 23 февраля
б) 24 февраля
в) 27 февраля

2. Какие события стали поводом для массовых беспорядков в февраля 1917 года в Петрограде?
а) демонстрация женщин в честь Международного женского дня
б) увольнение с путиловского завода 30 ООО забастовавших рабочих
в) выступление солдат Петроградского гарнизона

3. Каковы главные итоги Февральской революции?
а) пала монархия
б) возникло двоевластие
в) началась демократизация страны
г) произошел созыв Учредительного собрания

4. Какие два органа власти появились в Петрограде в ходе Февральской революции?
а) Учредительное собрание
б) Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов
в) Временное правительство
г) Государственный Совет

5. Каково значение приказа № 1?
а) установление диктатуры пролетариата
б) началась демократизация армии
в) была ликвидирована Государственная дума

6. Какие изменения внесла в жизнь России Декларация Временного правительства, принятая 3 марта 1917 года?
а) ввела широкие гражданские права и свободы
б) обеспечила крестьян землей
в) вывела Россию из первой мировой войны

7. Что явилось главной причиной апрельского кризиса Временного правительства?
а) нота Милюкова о продолжении войны
б) выступление Ленина на I Съезде Советов
в) прорыв на фронте генерала Брусилова

8. Когда Россия была объявлена республикой?
а) 1 августа 1917 года

б) 1 сентября 1917 года
в) 1 марта 1917 года
Ключи к тесту:
1 -а; 2-а, б; 3-а, б, в; 4-б, в; 5-б; 6-а; 7-а; 8-б

Критерий оценивания:
«5» - 9 баллов
«4» - 7-8 баллов
«3» - 6 баллов.

Тестовое задание №5 по теме «Первые шаги советской власти»

1. Когда проходил II Съезд Советов?
а) 23 февраля 1918 г.
б) 26 октября 1917г.
в) 25 октября 1917 г.

2. Какие Декреты принял II Съезд советов?
а) декрет о мире, о земле, о власти
б) декрет о создании ВЧК, ВЦИК, СНК
в) декрет об отделении церкви от государства

3. Какой документ был положен в основу Декрета о земле?
а) 240 предложений беднейших крестьян
б) 242 местных крестьянских наказа I Съезду Советов
в) декларация прав народов России

4. Как называлось первое советское правительство?
а) ВЦИК
б) СНК
в) ВЧК

5. Представители, каких политических партий вошли в состав первого Советского правительства?
а) представители только левых партий
б) представители большевиков и левых эсеров
в) представители только эсеров и большевиков

6. Когда проходила работа Учредительного собрания?
а) 7-8 февраля 1918 г.
б) 5-6 января 1918 г.
в) 3-5 марта 1918 г.

7. Какова судьба Учредительного собрания?

а) оно было распущено большевиками
б) оно продолжало работу в течение января месяца
в) оно было реорганизовано в коалиционное правительство

8. Когда была принята первая советская Конституция?
а) в 1917 г.
б) в 1918г.
в) в 1919г.

9. Какие категории населения были лишены избирательных прав?
а) лица, использующие наемный труд
б) бывшие служащие царской полиции
в) священники
г) все вышеперечисленные

10. В какой форме была установлена советская власть?
а) в форме диктатуры пролетариата
б) в форме диктатуры буржуазии
в) в форме союза рабочих и крестьян

11. Когда был подписан Брестский мир?
а) 3 марта 1918 г.
б) 1 апреля 1919 г.
в) 5 мая 1918 г.

12. Какое главное значение имело подписание Брестскою мира для большевиков?
а) укрепить отношения с рабочими Германии
б) получить передышку для дальнейшей борьбы с врагами новой власти
в) укрепить отношения с Украиной

13. Какое решение по отношению к государственным займам царского правительства приняла Советская власть?
а) было решено полностью выплатить все займы
б) было решено выплатить частями
в) было решено аннулировать все займы

14. Как назывался главный орган управления национализированными предприятиями?
а) ВДНХ
б) ВСНХ
в) ВСНК

15. Какие декреты не были приняты ВЦИК и СНК для проведения в жизнь новой экономической политики?
а) о предоставлении наркомату продовольствия чрезвычайных полномочий

б) об образовании комитетов деревенской бедноты
в) о рабочем контроле
г) о национализации банков и промышленных предприятий
д) о создании государственного капитализма
е) о ликвидации голода в деревне

16. Что обозначает выражение «красногвардейская атака на капитал»?
а) политика национализации промышленных предприятий Советской властью
б) введение диктатуры пролетариата
в) наступление на права зажиточных крестьян

17. Что в целом включала в себя экономическая политика большевиков конца 1917 начала 1918 гг.?
а) национализацию промышленных предприятий
б) развитие сферы обслуживания
в) социализацию земли

Ключи к тесту:
1-в; 2-а; 3-б; 4-б; 5-б; 6-б; 7-а; 8-б; 9-г; 10-а 11 –а ;12-б; 13-в; 14-б; 15-д, е; 1 6-а; 17-а

Критерий оценивания:
«5» - 16-18 баллов
«4» - 13-15 баллов
«3» - 9-12 баллов.

Тестовое задание №6 по теме «Гражданская война»

1. Каковы главные причины гражданской войны в России?
а) захват власти большевиками
б) политика национализации, проводимая большевиками
в) разгон большевиками Учредительного собрания
г) роспуск Государственной думы

2. Что называется интервенцией?
а) помощь иностранных государств гражданам России
б) вооруженное вмешательство иностранных государств во внутренние дела какого либо государства
в) обязательство иностранных государств поддержать Советскую власть

3. Каковы причины интервенции в Россию армий иностранных государств?
а) стремление вернуть долги царского правительства
б) боязнь распространение большевизма
в) уничтожение Советской власти
г) желание наладить отношения с новой властью в России

4. Какие слои населения составляли социальную базу белого движения?
а) русские офицеры, не принявшие Советскую власть
б) сторонники монархических партий и групп
в) часть рабочих и крестьян, недовольных политикой большевиков
г) граждане, поверившие большевикам

5. Кто был провозглашен Верховным правителем России осенью 1918 года?
а) адмирал Колчак
б) генерал Деникин
в) генерал Юденич

6. Каковы главные причины поражения белого движения?
а) лидеры белого движения вернули собственность их владельцам
б) отсутствие единства среди лидеров белого движения
в) моральное разложение армии
г) нехватка военного оборудования

7. Составьте пары: руководитель белого движения и место, где существовал его режим
а) А.В. Колчак 1) Юг России
б) А.И.Деникин 2) Крым
в) Н.Н. Юденич 3) Сибирь
г) П.Н.Врангель 4) Северо-Запад России

8. Как назывался орган власти, созданный 6 сентября 1918 года для того, чтобы руководить армией, флотом и учреждениями военных ведомств?

а) Совет Рабочей и Крестьянской Обороны
б) Революционный Военный Совет Республики
в) Совет Военных Комиссаров
9. Кто из перечисленных деятелей революции стал одним из создателей регулярной Красной Армии?
а) Л.Д. Троцкий
б) И.В.Сталин
в) Л.Г.Корнилов

10. Какие силы использовали массовый террор для достижения своих целей?
а) красные
б) белые
в) зеленые
г) верно а) и б)
11. Когда была расстреляна царская семья в Екатеринбурге?
а) 17 июля 1918 года
б) 23 февраля 1919 года
в) 25 октября 1917 года

12. Какие мероприятия включала в себя политика «военного коммунизма»?
а) введение продразверстки и продналога
б) запрещение торговли
в) национализация частной собственности
г) уравниловка в оплате труда
д) верно только б) и в)

13. Каковы причины введения большевиками политики «военного коммунизма»?
а) стремление мобилизовать ресурсы тыла и фронта для разгрома контрреволюции и интервенции
б) стремление привлечь на свою сторону крестьян
в) желание получить помощь от рабочих других стран

14. Почему красные смогли одержать победу в гражданской войне?
а) большевики в короткий срок смогли создать дисциплинированную армию
б) политическая и организационная слабость белого движения
в) умелая мобилизация экономических и людских ресурсов на нужды фронта
г) верно только а) и б)
Ключи к тесту: 1-а, б, в; 2-б; 3- б, в; 4-а, б, в; 5-а; 6-а, б, в; 7- а3, б1, в4,г2.
8 -б; 9-а; 10-г; 11-а; 12-а, б, в, г; 13-а; 14-а, б, в

Критерий оценивания:
«5» - 28-29 баллов
«4» - 23-27 баллов
«3» - 17-22 баллов.

Тестовое задание №7 по теме «Новая Экономическая Политика»

1. Что относится к причинам принятия НЭПа?
а) увеличение антиправительственных выступлений крестьян
б) резкое сокращение уровня промышленного производства
в) стабилизация рубля
г) недовольство населения политикой чрезвычайщины

2. Где проходило одно из крупнейших выступлений матросов, солдат и рабочих?
а) в Одессе
б) в Кронштадте
в) во Владивостоке

3. С какими политическими требованиями выступили участники восстания в Кронштадте?
а) «Советы без коммунистов!»
б) «Вся власть Учредительному собранию!»
в) «Долой «военный коммунизм!»

4. Когда проходило восстание в Кронштадте?
а) в марте 1921 года
б) в апреле 1922 года
в) в июле 1921 года

5. Кто командовал операцией по подавлению восстания в Кронштадте?
а) Л.Д. Троцкий
б) М.Н.Тухачевский
в) М.В.Фрунзе

6. Какие мероприятия не относятся к НЭПу?
а) замена продразверстки продналогом
б) непосредственный продуктообмен между городом и деревней
в) допуск частного капитала в промышленность, концессии
г) введение трудовой повинности
д) разрешение аренды земли
е) запрещение частной торговли
ж) укрепление денежной системы

7. Какое значение НЭПа?
а) посевная площадь достигла довоенного уровня
б) увеличился выпуск продукции тяжелой промышленности
в) рубль стал конвертируемым
г) закончилась международная изоляция нашего государства

8. В каких хронологических рамках осуществлялся НЭП?
а) 1921 -1929 гг.
б) 1920-1930 гг.
в) 1921 - 1931 гг.

Ключи к тесту:
1-а, б, г; 2-б; 3-а; 4-а; 5-б; 6-б, г, е; 7-а, б, в; 8-а
Критерий оценивания:
«5» - 13 баллов
«4» - 10-12 баллов
«3» - 7-9 баллов.

Тестовое задание № 8 по теме «Советская Россия после гражданской войны. Политический режим и образование СССР».

1. В чем сторонники Ленина видели политический смысл НЭПа?
а) один из возможных путей перехода к социализму
б) временное отступление от политики построения социализма
в) ужесточение политического режима

2. В чем суть резолюции«О единстве партии», принятой на X съезде РКП(б)?
а) закрепление союза большевиков и эсеров
б) запрет на создание в РКП(б) фракций, имеющих альтернативную позицию по отношению к политике большевиков
в) утверждение союза между большевиками и меньшевиками

3. Какими способами большевики добились утверждения в стране однопартийной политической системы?
а) запретом на создание в рядах РКП(б) самостоятельных фракций или групп
б) проведение открытых судов над деятелями других партий
в) развертывание большевиками кампаний по очернению политических противников
г) проведение политики компромиссов с лидерами других политических партий

4. Когда был образован СССР?
а) 20 ноября 1922 г. б) 18 января 1923 г. в) 30 декабря 1922 г.

5. Каковы причины образования СССР?
а) необходимость определения отношений между шестью самостоятельными республиками, образовавшимися на территории бывшей царской империи
б) наличие общей угрозы внешней экспансии для образовавшихся республик
в) стремление политических лидеров образовавшихся республик объединить усилия в борьбе за власть

6. Как назывались два наиболее популярных проекта образования СССР? а) «автономизации» б) «конфедерации» в) «федерализации»

7. Каковы черты политического режима, сложившегося в СССР в годы НЭПа?
а) жесткая централизация власти
б) командные способы руководства
в) строгое подчинение государственных органов решениям коммунистической партии
г) отсутствие политического лидера
д) насаждение населению страны идеологического единомыслия

8. Какой теорией Сталин заменил главную идею большевизма — идею мировой революции?
а) теорией «перманентной революции»
б) теорией о возможности «строительства социализма в отдельно взятой стране»
в) теорией «двух вождей»

9. Когда произошло переименование РКП (б) в ВКП(б)?
а) в декабре 1925 г. б) в январе 1924 г. в) в апреле 1926 г.

10. Кто выиграл борьбу за власть в партийном руководстве после смерти Ленина?
а) Троцкий ЛД. б) Бухарин Н.И. в) Сталин И.В.

Ключи к тесту:
1 -а; 2-б; 3-а, б, в; 4-в; 5-а, б; 6-а, в; 7-а, б, в, д; 8-б; 9-а; 10-в.

Критерий оценивания:
«5» - 16-17 баллов
«4» - 13-15 баллов
«3» - 9-12 баллов.

Тестовое задание №9 по темам «Россия в первой мировой войне. Февральская революция. Октябрьская революция. Гражданская война Строительство социализма. Образование СССР»

Вариант 1

1. Каков главный итог Февральской революции 1917 года?
а) было организовано коммунистическое правительство
б) была принята конституция
в) была свергнута монархия

2. Когда проходила Февральская революция в России?
а) 23-28 февраля 1917 г.
б) 23-27 февраля 1917 г.
в) 1-20 февраля 1917 г.

3. Почему произошла Октябрьская 1917 г. революция в России?
а) не решен был «крестьянский» вопрос
б) непрерывный рост цен
в) резкий спад промышленного производства
г) укреплялась власть Петросовета

4. Какой хронологический период охватывает гражданская война в России?
а) 1918-1920 гг.
б) 1917-1921 гг.
в) 1917-1922 гг.

5. Какие мероприятия относятся к политике «военного коммунизма»?
а) введение продразверстки в деревне
б) оплата коммунальных услуг
в) развитие торговли

6. Когда проводилась НЭП?
а) 1918-1928 гг.
б) 1922-1930 гг.
в) 1921-1929 гг.

7. Каковы причины введения НЭПа большевиками?
а) резко увеличилось количество антиправительственных выступлений крестьян
б) уровень промышленного производства резко сократился
в) стремление создать в стране рыночные отношения

8. Почему был образован СССР?
а) советским республикам нужно было обеспечить свою безопасность

б) стремление политических лидеров объединить усилия в борьбе за власть
в) стремление общими усилиями восстановить разрушенное гражданской войной хозяйство

9. Какие республики первыми вошли в состав СССР?
а) РСФСР, Белоруссия, Украина, Закавказье
б) Россия, Белоруссия, Украина
в) Россия, Украина, Белоруссия, Грузия, Армения, Азербайджан

10. Для какого проекта характерны принципы равноправия, добровольности, свободы вхождения и выхода из Союза?
а) для автономизации
б) для федерации
в) для конфедерации

Вариант 2
1. К чему привела Февральская 1917г. революция в России?
а) к установлению двоевластия
б) к уничтожению монархии
в) к установлению Советской власти

2. Назовите дату Февральской революции в России?
а) 3-7 февраля
б) 23-28 февраля
в) 23-24 февраля

3. Найдите правильное высказывание:
а) к осени 1917 года Россия находилась на грани общественного кризиса
б) к осени 1917 года политикой Временного правительства были недовольны рабочие, крестьяне, солдаты и матросы
в) Временное правительство проводило активную внутреннюю политику

4. Почему в гражданской войне победу одержали красные?
а) лозунги белого движения не имели популярности у жителей России
б) была создана регулярная Красная Армия
в) белое движение было неоднородно
г) Временное правительство оказывало всяческую помощь красным

5. Какие мероприятия относятся к НЭПу?
а) введение продналога в деревне
б) запрет торговли
в) допуск частного капитала в экономику

6. Для чего большевиками была введена политика «военного коммунизма»?

а) для того, чтобы все ресурсы мобилизовать для победы Советской власти
б) для того, чтобы на сторону Советов перешла вся интеллигенция
в) для того, чтобы армия Махно сложила оружие

7. Когда был образован СССР?
а) 7 ноября 1917 года
б) 30 декабря 1922 года
в) 31 декабря 1922 года

8. Как назывались наиболее популярные проекты по созданию СССР?
а) проект конфедерации
б) проект автономизации
в) проект федерации

9. Кому принадлежала реальная власть в СССР?
а) вошедшим в состав Союза республикам
б) центру
в) партийным органам

10. Договор, с каким государством разорвал дипломатическую изоляцию Советской России?
а) с Германией
б) с Францией
в) с Великобританией
Ключи к тесту:
Вариант 1: 1 -в; 2-а; 3-а, б, в; 4-в; 5-а; 6-в; 7-а, б; 8-а, в; 9-а; 10-б.
Вариант 2: 1-а, б; 2-б; 3-а, б; 4-а, б, в; 5-а, в; 6-а; 7-б; 8-б, в; 9-б; 10-а.

Критерий оценивания:
«5» - 14 баллов
«4» - 10-13 баллов
«3» - 7-9 баллов.

Тестовое задание по теме №10 «Первые пятилетки»

1. Назовите причины хлебозаготовительного кризиса в СССР в конце 20-х гг.:
а) низкие закупочные цены на зерно
б) недостаток промышленных товаров
в) неурожай в ряде районов страны
г) высокие налоги на сельхозпродукцию
д) нехватка сельскохозяйственной техники

2. Назовите причины индустриализации:
а) стремление руководства СССР ликвидировать технико-экономическую отсталость страны
б) стремление руководства СССР обеспечить страну резервным фондом промтоваров
в) стремление руководства СССР обеспечить обороноспособность государства

3. Какие источники были найдены для проведения индустриализации?
а) иностранные займы в международном валютном фонде
б) перераспределение средств бюджета в пользу развития тяжелой промышленности
в) энтузиазм советских людей
г) эксплуатация отдаленных районов страны
д) «индустриальный заем» у населения

4. В чем состояла главная особенность индустриализации в СССР?
а) равномерное развитие всех отраслей народного хозяйства
б) высокие темпы развития тяжелой промышленности
в) быстрое развитие легкой промышленности и сельского хозяйства

5. Каковы главные итоги индустриализации в нашей стране?
а) СССР превратился в сильную индустриальную державу
б) улучшился уровень жизни населения
в) наша страна стала частью мировой экономической системы

6. Когда в ССС Р была закрыта последняя биржа труда?
а) в 1931 г.
б) в 1933 г.
в) в 1932 г.

7. С какой целью проводилась политика сплошной коллективизации в СССР?
а) для повышения эффективности сельского хозяйства
б) для получения возможности перекачивать средства для нужд индустриализации
в) для ликвидации хлебозаготовительного кризиса

8. Какими методами проводилась коллективизация в СССР?
а) просвещением неграмотных крестьян
б) репрессиями против тех, кто оказывал сопротивление власти

в) раскулачиванием

9. Назовите главные итоги коллективизации:
а) сокращение сельского населения на 1 /3
б) резкое сокращение поголовья крупного рогатого скота
в) рост количества колхозов по всей стране
г) отчуждение крестьян от собственности и результатов своего труда

Ключи к тесту:
1 -а, б, в; 2-а, в; 3-б, в, д; 4-б; 5-а; 6-а; 7-б; 8-б, в; 9-а,б,в

Критерий оценивания:
«5» - 16-17 баллов
«4» - 13-15 баллов
«3» - 9 - 12 баллов.

Тестовое задание № 11 по теме «СССР 1945-1953»

Вариант 1:

1. Каковы итоги Великой Отечественной войны?

а) огромные человеческие жертвы

б) свертывание культа личности

в) создание единой Германии

г) расширение территории СССР

2. Когда проходила Потсдамская конференция?

а) 4-11 февраля 1945 г.

б) 17 июля-2 августа 1945 г.

в) 14 августа-2 сентября 1945 г.

3. Какие методы использовались правительством для восстановления страны?

а) перекачка средств из тяжелой промышленности в с/х

б) героический труд советского народа

в) резкое повышение цен на продовольствие после войны

г) репарации полученные с Германии

4. Когда в СССР было испытано атомное оружие?

а) 1947 г.

б) 1948 г.

в) 1949 г.

5. Какие мероприятия относятся к политике борьбы с влиянием «западничества»?

а) критика журналов «Звезда» и «Ленинград»

б) компания против «декадентских тенденций»

в) программа всеобщего 7-летнего образования

6. Когда произошло объединение стран социалистического блока в СЭВ?

а) 1947 г. б) 1949 г. в) 1955 г.

7. Какие изменения произошли в государственных структурах власти?

а) проведение демократических выборов

б) упразднена система ГУЛАГа

в) преобразование СНК в Совет Министров

8. Какой из готовившихся процессов стал последним витком репрессий?

а) «дело врачей»

б) «ленинградское дело»

в) «дело военных»

9. В какую отрасль народного хозяйства вкладывались основные капиталовложения?

а) пищевая промышленность

б) легкая промышленность
в) тяжелая промышленность

10. В каком противостоянии впервые произошло военное столкновение СССР и США?
а) берлинский кризис
б) война в Корее
в) советско-югославский разрыв
Вариант 2:
1. К чему привела вторая мировая война?
а) к установлению коммунистических правительств в Европе
б) к уничтожению фашизма
в) к росту влияния СССР

2. Назовите дату завершения второй мировой войны?
а) 9 мая 1945 г.
б) 9 августа 1945 г.
в) 2 сентября 1945 г.

3. В экономических дискуссиях 1945-1946 гг. допускалось:
а) существование мелких частных хозяйств
б) самостоятельный выход предприятий на внешний рынок
в) установление либерального рыночного ценообразования

4. На какие источники опиралось советское государство в восстановлении экономики страны после войны?
а) помощь западных союзников
б) была создана рыночная экономика
в) репарации с побежденной Германии
г) перекачка средств из деревни в город

5. Выберите правильное утверждение:
а) научно-технические разработки широко использовались в с/х
б) научно-технические разработки широко использовались в ВП К
в) научно-технические разработки широко использовались в легкой промышленности

6. Численность заключенных ГУЛАГа пополнили после войны:
а) политические противники Сталина
б) граждане СССР, эвакуированные в годы войны в восточные районы страны
в) бывшие военнопленные и угнанные на работу в Германию

7. Кто возглавил борьбу с космополитизмом в СССР?
а) А.А.Жданов
б) Т.Д. Лысенко
в) А.А.Фадеев

8. Что являлось характерной чертой развития науки и образования после войны?
а) борьба с неграмотностью
б) открытие национальных школ
в) рост расходов на науку и образование

9. Что было главной идеей «доктрины Трумэна»?
а) предоставление СССР финансовой помощи
б) стремление не допустить советской экспансии
в) начать переговоры об ограничении вооружений

10. Когда произошло образование военно-политического блока НАТО?
а) 1949 г.
б) 1950 г.
в) 1953 г.

Ключи к тесту:
Вариант 1: 1 -а, г; 2-б; 3-б; 4-в; 5-а, б; 6-б; 7-в; 8-а; 9-в; 10-б.
Вариант 2: 1 -б, в; 2-в; 3-а; 4-в, г; 5-б; 6-в; 7-а; 8-в; 9-б; 10-а.

Критерий оценивания:
«5» - 12 баллов
«4» - 9-11 баллов
«3» - 7 - 8 баллов.

Тестовое задание №12 по теме «СССР 1953-1964г.»

1. Кто из руководителей СССР вызывал опасения партаппарата в продолжении политики репрессий?
а) Л.П. Берия
б) Н.С.Хрущев
в) А.И. Микоян

2. Какие мероприятия предлагал провести Маленков в экономической политике страны?
а) ускоренное развитие тяжелого машиностроения
б) повышение личной заинтересованности колхозников в результатах труда
в) перенос центра тяжести на развитие легкой промышленности
г) продолжить развитие ВПК СССР

3. Когда состоялся XX съезд партии?
а) 1952 г.
б) 1953 г.
в) 1956 г.
г) 1964 г.

4. Экстенсивный характер развития экономики проявился:
а) в развитии химической промышленности
б) в освоении целины
в) в развитии космонавтики

5. Попытка отстранить Хрущева от власти была предпринята
а) в 1955 г.
б) летом 1957г.
в) в октябре 1957 г.
г) в марте 1958 г.

6. Успехами социальной политики СССР можно считать:
а) жилищное строительство
б) снижение тарифных расценок на производстве
в) бесплатное образование
г) принятие закона о пенсиях

7. Во время отставки Хрущев был обвинен:
а) в волюнтаризме
б) в сокращении армии
в) в развенчании «культа личности»

Ключи к тесту:
1-а; 2-б, в; 3-в; 4-б; 5-б; 6-а, в, г; 7-а.

Критерий оценивания:
«5» - 9 баллов
«4» - 7-8 баллов
«3» - 5-6 баллов.

Тестовое задание №13 по теме «СССР 1953-1964г.» (в 2-х вариантах)

Вариант 1

1. Каков главный результат борьбы за власть после смерти Сталина?
а) была пересмотрена экономическая политика
б) вся полнота государственной и партийной власти перешла в руки Хрущева
в) произошли перестановки в руководстве партии

2. На кого была возложена вина за репрессии 30-х годов?
а) на Берию и Ежова
б) на Молотова и Маленкова
в) на органы НКВД

3. Когда началось освоение целинных земель?
а) в 1953г. б) в1954г. в)в1959г. г) в 1962г.

4. В чем различие программы Хрущева от программы Маленкова в развитии с/х?
а) Хрущев выступал за большую самостоятельность колхозов
б) Хрущев предлагал увеличить производство зерновых за счет целинных земель
в) Были увеличены расходы на социальное развитие села

5. Какие мероприятия относятся к экономической политике проводимой Хрущевым?
а) замена министерств совнархозами
б) ускоренное развитие предприятий легкой промышленности
в) эксперимент с введением хозрасчета

6. Каких успехов добилась советская наука в годы «оттепели»?
а) высадка человека на Луну
б) строительство атомного ледокола
в) создание реактивного пассажирского лайнера

7. Кто из советских писателей своим произведением «Оттепель» дал название

хрущевским временам?
а) А. Солженицын
б) Ф. Панферов
в) И.Эренбург

8. В каком году была образована Организация Варшавского Договора?
а) 1953 г.
б) 1955 г.
в) 1957 г.

9. Какие соглашения были заключены между СССР и США после Карибского кризиса?
а) демонтаж советских ракет на Кубе
б) вывод американских ракет из Турции
в) отказ СССР от экономической помощи Кубе
г) закрытие американской военной базы на Кубе

10. В какую страну Восточной Европы ввел свои войска Советский Союз в 1956

году?
а) Болгария
б) Чехословакия
в) Венгрия

Вариант 2

1. К чему привело усиление позиций Хрущева в борьбе за власть?
а) к установлению нового культа личности
б) к отставке Г. К. Жукова
в) к усилению позиций Маленкова

2. На каком съезде партии была принята новая Программа КПСС?
а) XX съезд
б) XXI съезд
в) XXII съезд

3. Найдите правильное высказывание:
а) экономическая программа Хрущева способствовала экстенсивному развитию

хозяйства
б) экономическая программа Хрущева способствовала интенсивному развитию хозяйства
в) экономическая программа Хрущева способствовала складыванию рыночной экономики

4. Почему, несмотря на успехи социальной политики, отставка Хрущева не вызвала протестов у советского народа?
а) политика Хрущева обострила национальные противоречия
б) росло недовольство возросшей ролью КПСС
в) произошел рост цен на товары повседневного спроса
г) была значительно сокращена численность армии
5. Какие мероприятия оживили культурную жизнь в СССР?
а) регулярные встречи деятелей ЦК и культуры
б) открытие Московского кинофестиваля
в) проведение международных выставок

6. Что из перечисленного является признаком оттепели?
а) появление антисталинских произведений литературы
б) начало реабилитации
в) ослабление роли коммунистической партии
г) расширение международных контактов интеллигенции

7. Когда был запущен первый искусственный спутник?
а) 4 октября 1957 г.
б) 10 ноября 1957 г.
в) 12 апреля 1961 г.

8. Когда был заключен договор о запрещении испытаний ядерного оружия в трех сферах?
а) 1956 г.

б) 1959 г.
в) 1962 г.

9. Почему произошло усиление влияния СССР в ООН?
а) произошло ослабление роли США
б) появление в СССР баллистических ракет
в) поддержка Советским Союзом антиколониального движения.

10. Открытое противостояние началось внутри социалистического блока с разрыва

отношений между:
а) СССР с Германией
б) СССР с Китаем
в) СССР с Японией

Ключи к тесту:

Вариант 1: 1 -в; 2-а; 3-б; 4-б; 5-а, в; 6-б, в; 7-в; 8-б; 9-а, б; 10-в.
Вариант 2: 1 -б; 2-в; 3-а; 4-в, г; 5-б, в; 6-а, б, г; 7-а; 8-б; 9-в; 10-б.
Критерий оценивания:
«5» - 13 баллов
«4» - 10-12 баллов
«3» - 7 - 9 баллов.

Тестовое задание №14 по теме «СССР 1964-1982 период Брежнева»

Вариант 1

1. Какие изменения произошли в политической системе СССР?

а) были восстановлены отраслевые министерства

б) была принята конституция

в) были закреплены основы правового государства

2. Когда проходила восьмая пятилетка?

а) 1965-1970 г.

б) 1971-1975 г.

в) 1976-1980 г.

3. Почему произошло свертывание экономических преобразований?

а) реформа не смогла обеспечить военный паритет между СССР и США

б) реформа требовала замены экономической модели

в) проходил непрерывный рост цен на товары повседневного спроса

г) произошел резкий спад промышленного производства

4. Какую роль согласно Конституции играла партия в жизни общества?

а) руководящая и направляющая сила

б) демократизирующий элемент жизни

в) гарант Конституции

5. Кто из писателей был представителем деревенской прозы?

а) А. Солженицын

б) Ф. Абрамов

в) И. Бродский

6. Что было первым шагом борьбы с диссидентством в СССР?

а) ссылка А.Д. Сахарова

б) арест Ю. Галанскова и А. Гинзбурга

в) арест А. Синявского и Ю. Даниэля

7. Каковы причины ввода советских войск в ЧССР?

а) резкое увеличение количества антиправительственных выступлений в стране

б) реформы, проводимые в Чехословакии могли подорвать влияние СССР в стране

в) возникла угроза распада страны на Чехию и Словакию

8. В каком году состоялось совещание по безопасности в Хельсинки?

а) 1972 г.

б) 1973 г.

в) 1975 г.

9. Какие страны получали военную помощь от СССР?

а) Пакистан

б) Индия

в) Израиль

10. Когда советские войска вошли в Афганистан?

а) 1975 г.

б) 1979 г.

в) 1980 г.

Вариант 2

1. К чему привела идея Брежнева о «стабильности кадров»?

а) к улучшению управленческой структуры

б) к старению кадров

в) к укреплению власти КПСС

2. Назовите дату принятия новой Конституции?

а) 7 октября 1977 г.

б) 12 декабря 1979 г.

в) 24 февраля 1980 г.

3. Основной идеей экономической реформы было:

а) укрепление роли партийных организаций на предприятиях

б) усиление экономического стимулирования

в) расширение помощи дружественным странам

4. В чем проявилось отставание СССР от стран Запада?

а) в области компьютеризации производства

б) в создании новейшего оружия

в) в производстве чугуна и стали

г) в жизненном уровне народа

5. Какие проблемы стояли в социальной политике СССР?

а) низкий уровень образования

б) острая жилищная проблема

в) дефицит товаров народного потребления

6. Кто из перечисленных деятелей культуры вынужден был выехать из СССР?

а) М. Ростропович

б) А. Тарковский

в) В.Шукшин

7. Какие международные события произошли в период с 1964-1985 гг.?

а) первый визит советского лидера в США

б) Вьетнамская война

в) бойкот Московской олимпиады

8. Какая политика называлась «доктриной Брежнева»?

а) переговоры о разоружении

б) сотрудничество с США в области освоения космоса

в) усиление влияния СССР в Восточной Европе

9. Кто из лидеров правозащитного движения получил Нобелевскую премию мира?

а) А. Сахаров

б) В.Саблин

в) Ю.Орлов

10. Какие шаги советского руководства привели к усилению роли КГБ в жизни

общества?

а) начало борьбы с коррупцией

б) создание Пятого управления КГБ

в) борьба с иностранными разведками

Ключи к тесту:
Вариант 1: 1-а, б; 2-а; 3-б; 4-а; 5-б; 6-в; 7-б; 8-в; 9-б; 10-б.
Критерий оценивания:
«5» - 11 баллов
«4» - 9-10 баллов
«3» - 7 - 8 баллов.

Вариант 2: 1-б; 2-а; 3-б; 4-а, г; 5-б, в; 6-а, б; 7-б, в; 8-в; 9-а; 10-б.
Критерий оценивания:
«5» - 14 баллов
«4» - 11-13 баллов
«3» - 9- 10 баллов.

Тестовое задание № 15 по теме «Перестройка»

1. Что из перечисленного можно определить как причину перестройки?
а) обострение отношений с США в начале 80-х гг.
б) успехи социальной политики в СССР
в) гонка вооружений подрывала экономику СССР
2. Какие реформы политической системы относятся к периоду перестройки?
а) созыв съезда народных депутатов СССР
б) образование Государственной Думы
в) введение поста президента в стране
г) отмена 6-ой статьи Конституции

3. Найдите правильное высказывание:
а) политические реформы в СССР привели к росту авторитета КПСС
б) в результате политических реформ КПСС потеряла монополию власти
в) итогом политических реформ в СССР стало увеличение числа членов КПСС

4. Какая из советских республик первой заявила о своем суверенитете? а) Литва
б) Эстония в) Украина

5. Когда произошел взрыв на Чернобыльской АЭС? а) 1985 г. б) 1986 г. в) 1988 г.

6. Каковы черты экономических реформ перестройки?
а) создание частного сектора в экономике
б) введение арендных отношений
в) появление фермерства
г) приватизация государственной собственности

7. Кто из политических деятелей СССР был реабилитирован в годы перестройки?
а) Н.Бухарин
б) В. Молотов
в) М.Тухачевский

8. Когда в Москве произошел путч направленный на свертывание реформ?
а) 24-26 июля 1990 г.
б) 12-14 января 1991 г.
в) 19-21 августа 1991 г.

9. В каких странах проходили встречи М.С. Горбачева с президентами США?
а) Исландия в) Швейцария
б) Бельгия г) Испания

10. Каких успехов удалось добиться благодаря политике нового мышления?
а) началось строительство совместной орбитальной станции
б) удалось добиться начала переговоров о разрешении арабо-израильского конфликта
в) началось сокращение целого класса ракет и ядерного оружия

Ключи к тесту:
1-в; 2-а, в, г; 3-б; 4-а; 5-б; 6-а, б, в; 7-а; 8-в; 9-а, в, г; 10-б, в.
Критерий оценивания:
«5» - 15-17 баллов
«4» - 13-14 баллов
«3» - 9- 12 баллов.

Тестовое задание №16 по теме «Россия в 90-е годы 20 века-начале 21 века»

1. Когда впервые начались радикальные экономические реформы в Российской Федерации?
а) 19 августа 1991 года
б) 21 декабря 1991 года
в) 1 января 1992 года
г) 1 октября 1992 года

2. Кто из премьер-министров России возглавлял правительство дольше всех?
а) Е.Т. Гайдар
б) В.С. Черномырдин
в) С.В. Кириенко
г) Е.М. Примаков

3. Какое положение не входило в политику «шоковой терапии»?
а) либерализация цен
б) приватизация промышленности
в) протекционизм
г) создание класса собственников

4. Отрицательным последствием «шоковой терапии» можно считать:
а) свертывание социальных программ
б) конвертируемость рубля
в) увеличение экспорта нефти и газа
г) частые смены кабинета министров

5. Какая из политических партий России одержала победу на первых выборах в

Государственную Думу по партийным спискам?
а) «Выбор России»
б) ЛДПР
в) КПРФ
г) «Яблоко»

6. Какой из признаков правового государства наиболее характерен для современной

России?
а) верховенство закона
б) разделение властей
в) сильная судебная власть
г) механизм защиты прав и свобод личности

7. Кто является гарантом Конституции Российской Федерации
а) президент
б) правительство
в) Федеральное собрание
г) народ России

8. С какой реформы начались экономические преобразования в Российской

Федерации?
а) приватизация государственных предприятий
б) создание частного сектора в экономике
в) либерализация цен

9. Какие мероприятия осуществляло правительство РФ в условиях экономического кризиса 90-х годов?
а) свертывание социальных программ
б) сокращение чиновничьего аппарата
в) резкое снижение налогов на предпринимателей
г) борьба с инфляцией

10. Кто из перечисленных политических деятелей занимал пост главы правительства?
а) В. Черномырдин
б) Г. Явлинский
в) Ю. Лужков

11. Каковы причины экономического роста в России в конце 90-х годов?
а) снижение внешнего долга
б) рост мировых цен на энергоносители
в) резкий скачок курса доллара по отношению к рублю

12. Когда в стране прошли первые выборы в Государственную Думу?
а) 1991г.
б) 1993 г.
в) 1996 г.

13. Какие проблемы стоят перед российским обществом в начале нового века?
а) рост преступности
б) угроза распада государства
в) рост влияния религии
г) низкий жизненный уровень населения

14. Назовите год вступления на должность Президента России В. В. Путина?
а) 1999 г.
б) 2000 г.
в) 2002 г.

15. Какие партии вошли в состав первой Государственной Думы?
а) экологическое движение «Кедр»
б) Выбор России
в) СПС
г) КПРФ

16. Какие страны входят в СНГ?
а) Беларусь в) Казахстан
б) Эстония г) Монголия

17. Каковы приоритеты РФ в области внешней политики?
а) заключение двусторонних политических союзов
б) проведение политики самоизоляции

в) равноправные переговоры со всеми странами мира
Ключи к тесту:
1 -в; 2-б; 3-в; 4-а; 5-б; 6-б; 7-а. 8-в; 9-а, г; 10-а; 11-б, в; 12-б; 13-а, г; 14-б; 15-б, г; 15-а, в; 17-а, в.

Критерий оценивания:
«5» - 21-23 баллов
«4» - 17-20 баллов
«3» - 12- 16 баллов.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1 Блок «Общее»

1. Название древнерусского государства?
2. Когда образовалось древнерусское государство?
3. Племена, образовавшие древнерусское государство.
4. Первая правящая династия в русском государстве.
5. Религия, принятая в русском государстве в 988 году.
6. Период внутреннего распада в русском государстве назывался…
7. Власть монголов над русским государством называлась…
8. Название русского государства с конца 15 века.
9. Династия, пришедшая к власти в русском государстве в 1613 году, называлась…
10. При Екатерине 2 в состав русского государства вошли земли, из-за которых обострились отношения в 21 веке между Россией и Украиной. О какой территории идет речь?
11. Как называлась война, прошедшая между Россией и Францией в 1812 году?
12. Дворяне, поднявшие восстание против царя в 1825 году, назывались….
13. Крупное событие в России, произошедшее в 1861 году.
14. Главный соперник России в первой мировой войне?
15. Как называлось наше государство с 30 декабря 1922 года?
16. Какое событие началось 1 сентября 1939 года?
17. С каким событием связана эта дата: 22 июня 1941- 9 мая 1945.
18. Как называлось соперничество между Советским Союзом и США, начавшееся в 1946 году.
19. Как назывался период в истории нашего государства, связанный с Горбачевым?
20. Когда прекратил свое существование Советский Союз?
21. Главным законом нашей страны является…
22. Высшим законодательным органом России с 1993 года является…?

2 блок «Личности»

1. Первый правитель в русском государстве звался
2. Ввел христианство в древнерусском государстве?
3. Первым русским царем был…
4. Первым русским императором был…
5. Фамилия Петра 1
6. Прозвище Екатерины 2?
7. Кто отменил крепостное право в России?
8. Непревзойденный русский полководец, генералиссимус, воевавший не числом, а уменьем?
9. Русский главнокомандующий, разгромивший войска Наполеона в 1812 году?
10. Прозвище последнего российского императора Николая 2?
11. Руководитель большевистского переворота в России в октябре 1917 года?
12. Кто возглавлял наше государство в период Великой Отечественной войны?
13. Первый президент советского государства, избранный в 1990 году.
14. Первый президент России.
15. Нынешний руководитель нашего государства?

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету История

Промежуточная аттестация по учебному предмету История проводится в форме, дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

- перечень теоретических вопросов к дифференцированному зачету
- работа с текстом к дифференцированному зачету

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету История используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится в не освобожденные от других форм учебной нагрузки, дни за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет по учебному предмету История проводится в учебной аудитории по вопросам в письменной форме. На ответы студентам дается 60 минут, в течение которых они письменно отвечают (отвечают на теоретический вопрос и выполняют тестовое задание). Во время дифференцированного зачета студенты не могут пользоваться справочной документацией.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России 1914-1945.-Москва:Акадкмия, 2024.-464с.
2. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России.1945г-начало 21в.-Москва: Академия, 2024.-416с.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № I

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1.Холодная война: понятие, причины, участники, этапы, горячие проявления холодной войны и её итоги.
2.СССР в послевоенный период (с 1945-1953 г.): положение в экономике; цели советского руководства в послевоенном СССР; меры, принимаемые советским руководством в политической, экономической, духовной сферах и внешнеполитической областях.
3.СССР в период с 1953-1964 гг.: цели советского руководства в СССР в этот период; меры, принимаемые советским руководством для достижения поставленных целей.
4.СССР с 1964-1984 гг. Черты в политическом, экономическом и духовном развития Советского Союза в этот период, называемый застоем. Внешняя политика.
5. Афганская война.
6.Пеестройка в СССР: причины, меры, итоги.
7. Распад СССР: причины, сторонники и противники, процесс распада, августовский путч, итоги и значение распада для страны и мира.
8.Россия в 90-е годы. Основные процессы, проходивши в политике, экономике и духовной сферах. Новы понятия, появившиеся в обиходе россиян в этот период.
9.Независимая Россия в начале 21 века: изменения во внутренней и внешней политике, экономике, духовной сферах. Важные события этого периода.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКС ЗАДАНИЙ К ДИФФЕРЕНЦИРРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1.Довоенный уровень промышленности был восстановлен:
а) к 1949 г.;
б) к 1950 г.;
в) к 1951 г.;
г) к 1952 г.
2.После войны было введено обязательное:
а) 10-летнее образование;
б) 8-летнее образование;
в) 9-летнее образование;
г) 7-летнее образование.
3.Население СССР к 1945 г. составило:
а) 150 млн. человек;
б) 160 млн. человек;
в) 200 млн. человек;
г) 120 млн. человек.
4.«Холодная война» - это:
а) враждебное отношение государств друг к другу;
б) начало боевых действий;
в) прекращение всех связей между государствами;
г) объявление ультиматума.
5.После войны в культуре был принят лозунг:
а) «за идейность»;
б) «за партийность»;
в) «за художественное развитие»;
г) «за пафос борьбы за коммунизм».
5.Впервые вопрос о культе личности был поставлен на:
а) XX съезде КПСС;
б) Внеочередном пленуме КПСС;
в) XIX съезде КПСС;
г) на партийной конференции.
7.Освоение целины началось:
а) в 1955 г.;
б) в 1960 г.;
в) в 1954 г.
8.Во внешней политике Хрущев стал придерживаться:
а) принципов «холодной войны»;
б) идеи коллективной безопасности;
в) принципов взаимоподдержки и взаимопомощи;
г) международной изоляции.
9.Карибский кризис был разрешен:
а) начавшимися военными действиями;
б) заключением письменного соглашения;
в) заключением устного компромисса;
г) вмешательством третьей стороны.
10.Какое событие произошло первым?
а) полёт Гагарина в космос;
б) отправка в космос лайки;

в) испытание лунохода;
г) запуск искусственного спутника Земли
11.Первым и последним Президентов СССР стал:
а) Андропов;
б) Ельцин;
в) Путин;
г) Горбачев.
12.Брежнев стал Первым секретарем Политбюро в результате:
а) государственного переворота;
б) военного переворота;
в) добровольного ухода Хрущева;
г) смерти Хрущева.
13.Конституция СССР 1977 года провозгласила построение:
а) коммунизма;
б) развитого социализма;
в) социализма;
г) капитализма.
14.Самой продуктивной в 1970-1980-гг. оказалась:
а) аграрная реформа;
б) реформа власти;
в) реформа армии;
г) реформа промышленности.
15. «Доктрина Брежнева» - это:
а) ввод войск в Чехословакию;
б) усиление роли СССР в социалистическом содружестве;
в) политика разоружения;
г) политика размещения ракет среднего радиуса действия в Европе.
16.Советские войска введены в Афганистан:
а) в 1978 г.
б) в 1979 г.
в) в 1980 г.
г) в 1981 г.
17. Понятие "перестройка", "ускорение", "гласность" связаны с политикой
а) Н.С. Хрущева
б) Л.И. Брежнева
в) Ю.В. Андропова
г) М.С. Горбачева
18. К событиям 1986 г. в СССР относится
а) референдум о доверии правительству
б) попытка государственного переворота
в) принятие Конституции
г) катастрофа на Чернобыльской АЭС
19.Программа «500» дней была направлена на:
а) приватизацию государственных предприятий;
б) повышение заработной платы;
в) выход на международный рынок;
г) снижение инфляции.
20.Партийные лидеры Каменев, Зиновьев, Рыков были реабилитированы при:
а) Хрущёве;
б) Горбачеве;
в) Брежневе;

г) Ельцине.

21.Новые принципы внешней политике основывались на:

а) отказе от убеждений, что безопасность в мире держится на балансе двух противоположных систем;

б) на окончании «холодной войны»;

в) на идее коллективной безопасности;

г) на ориентации на Запад.

22.СССР перестал существовать в:

а) августе 1989 г.;

б) октябре 1990 г.;

в) декабре 1991 г;

г) апрель 1992 г.

23.Название экономической реформы правительства Е.Т.Гайдара:

а) экономический стресс;

б) новое мышление;

в) шоковая терапия;

г) перестройка.

24.Дата принятия Конституции независимой России:

а) 1977г;

б) 2014г;

в) 1998г;

г) 1993г.

25.Какие два понятия вошли в жизнь россиян в 90-е годы?

а) дефолт;

б) ваучер;

в) хозрасчет;

г) национализация;

д) агропромышленный комплекс.

26.Причной политического кризиса 1993 года стало:

а) издание указа о роспуске Государственной Думы;

б) смещение Б.Н.Ельцина с поста президента;

в) противостояние законодательной и исполнительной ветвей власти;

г) многопартийность

27.В результате финансового кризиса 1998 года:

а) увеличилась стоимость ценных бумаг;

б) увеличились иностранные инвестиции;

в) обесценили денежные вклады населения;

г) были запущены банковские билеты (червонцы)

28.Об укреплении вертикальной власти в России в начале 21 века свидетельствует:

А) учреждение поста Президента;

Б) принятие новой Конституции России;

В) ликвидация органов местного самоуправления;

Г) разделение страны на 8 федеральных округов.

29.Для Обеспечения взаимодействия государства с гражданским обществом в 2005 году создается:

а) Совет Федерации;

б) Общественная палата;

в) Государственная Дума.

г) Государственный Совет;

30.Внешняя политика независимой России направлена на:

а) защиту национальных интересов;
б) укрепление Организации Варшавского договора;
в) укрепление стран социалистического содружества;
г) оказание помощи странам третьего мира.

31.Особенность международных отношений в начале 21 века:

а) однополярность мира;
б) сохранение колоний;
в) начало нового витка «холодной войны»;
г) отсутствие локальных войн;

Прочтите текст и ответьте на вопросы к нему.

Из воспоминаний государственного деятеля

«Каково было мое отношение к Минскому соглашению? Свое отношение я выразил в Заявлении Президента СССР. Оно было опубликовано 10 декабря. Для меня, как Президента страны, главным критерием оценки этого документа является то, насколько он отвечает интересам безопасности граждан, задачам преодоления нынешнего кризиса, сохранения государственности и продолжения демократических преобразований. Это соглашение имеет позитивные моменты. Участие в нем приняло украинское руководство, которое в последнее время не проявляло активности в договорном процессе. В документе подчеркивается необходимость создания единого экономического пространства, функционирующего на согласованных принципах, при единой валюте и финансово-банковской системе. Выражается готовность к сотрудничеству в области науки, культуры, образования и других сферах. Предлагается определенная формула взаимодействия в военно-стратегической области. Этот документ…настолько глубоко затрагивает интересы народов нашей страны, всего мирового сообщества, что требует всесторонней политической и правовой оценки. Однако в любом случае для меня очевидно следующее. Соглашение прямо объявляет о прекращении существования Союза ССР. Безусловно, каждая республика имеет право выхода из Союза, но судьба многонационального государства не сможет быть определена волей руководителей трех республик. Вопрос этот должен решать только конституционным путем с участием всех суверенных государств и учетом воли их народов. Неправомерно и опасно также заявление о прекращении действия общесоюзных правовых норм, что может усилить хаос и анархию в обществе. Вызывает недоумение скоропалительность появления документа. Он не был обсужден ни населением, ни Верховными Советами республик, от имени которых подписан. Тем боле это произошло в тот момент, когда в парламентах республик обсуждался проект Договора о Союзе Суверенных Государств, разработанный Государственным Советом СССР».

Вопрос 1. Назовите фамилию автора воспоминаний, его должность, год, когда произошли, описанные в отрывке события. Какое название получил период истории СССР, окончившийся в результате событий, описанных автором?

Вопрос 2. В чем автор видит негативные стороны соглашения, о подписании которого говорится в отрывке? Назовите 3 положения.

Вопрос 3. Укажите одну причину заключения соглашения, о котором идет речь в отрывке. Назовите любые две реформы, проведенные в стране в течение года после подписания соглашения, о котором говорится в отрывке.

Максимальный балл за ответы на вопросы – 15.

ПАКЕТ ДЛЯ ПРОВЕРЯЮЩЕГО

№	Ответы	Баллы
1.	А	1
2.	Г	1
3.	170	1
4.	А	1
5.	Г	1
6.	А	1
7.	В	2
8.	Б	1
9.	В	1
10.	Г	1
11.	Г	1
12.	В	1
13.	Б	1
14.	Г	1
15.	Б	1
16.	Б	1
17.	Г	1
18.	Г	1
19.	А	1
20.	Б	1
21.	В	1
22.	В	1
23.	В	1
24.	Г	1
25.	А Б	2
26.	В	1
27.	В	1
28.	А Г	2
29.	Б	1
30.	А	1

31.	В	1

Содержание ответов на вопросы.

1. М.С. Горбачев, первый и последний Президент СССР, описанные события происходили в 1991 году, период назывался «перестройка».

2. В ответе могут быть указаны следующие положения:

а**)** судьба многонационального государства не может быть определена волей трех руководителей республик, этот вопрос должен решать только конституционным путем с участием всех суверенных государств и учетом воли их народов;
б**)** прекращение действия общесоюзных правовых норм, что может усилить хаос и анархию в обществе;
в) документ создан скоропалительно (он не был обсужден ни населением, ни Верховными Советами республик, от имени которых подписан);
г) Документ появился в тот момент, когда в парламентах республик обсуждался проект Договора о Союзе Суверенных Государств, разработанный Государственным Советом СССР».

3. Правильный ответ может содержать следующие элементы:
а) выступление ГКЧП сорвало подписание готовившегося под руководством Горбачева М.С. проекта нового Союзного договора, после чего некоторые республики, поддерживающие ранее договор, отказались теперь его подписывать. Процесс подготовки подписания договора затягивался: слабый центр не контролировал социально-экономические и политические процессы, происходившие в республиках СССР.
б) могут быть названы и объяснены реформы «шоковой терапии» - приватизация, либерализация, монетаризм, налоговая реформа(был введен НДС), земельная реформа (Указ Президента РФ «О продаже земельных участков гражданам и юридическим лицам при приватизации государственных и муниципальных предприятий») и др.

На «5» - 49 - 44
«4» - 43 - 36
«3»- 35 - 25

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационные технологии

Председатель ПЦК _____ /Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Обществознание

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Обществознание программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Скворцова Т.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Обществознание.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Обществознание

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Обществознание по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета «Обществознание»:

воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

развитие интереса обучающихся к освоению социальных и гуманитарных дисциплин.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения обществознания у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	**Личностные результаты** изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: 9) **гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей	**Предметные результаты освоения программы по обществознанию (базовый уровень).** **1. Человек в обществе.** Владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре; сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки; об историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры; **2.«Экономическая жизнь общества»**

и команде ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	иных культур, конфессий; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; 10) **патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; 11) **духовно-нравственного воспитания:** **осознание духовных** ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;	об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах. **3.Духовная культура** Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества». Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: общество и его типы, социальный институт, общественный прогресс, деятельность, социальные интересы, глобализация, личность, социализация, истина, мышление, духовная культура, духовные ценности, народная культура, массовая культура, элитарная культура, ценности и идеалы; образование, наука,

	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; 12) **эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление проявлять качества творческой личности; 13) **физического воспитания:** сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 14) **трудового воспитания:** готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной	искусство, религия, мораль, мировоззрение, экономическая система, экономический рост, экономический цикл, ограниченность ресурсов, общественные блага, валовой внутренний продукт, факторы долгосрочного экономического роста; механизмы государственного регулирования экономики, между-народное разделение труда; определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: общество, личность, свобода, культура, экономика, собственность; классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие явления и процессы социальной действительности, в том числе: виды и формы деятельности; формы познания, культуры; виды знания, науки, религий; виды и уровни образования в Российской Федерации; виды налоговых систем, издержек производства, безработицы, финансовых услуг; типы и виды рыночных структур; факторы производства; источники финансирования предприятий. Уметь устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества; материальной и духовной культуры; владеть уровнями и методами научного познания; мышления и деятельности; общественного и индивидуального сознания; чувственного и рационального познания; народной, массовой и элитарной культуры; экономической деятельности и проблем устойчивого развития; макроэкономических показателей и качества жизни; спроса и предложения; характеризовать причины и последствия преобразований в духовной, экономической сферах жизни

	социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни; 15) **экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; 16) **ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур,	российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства; процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод. Применять знания, полученные при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин. саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать	информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества». Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний об обществе, о его духовной культуре и экономической жизни, о человеке, его познавательной деятельности и творческой активности, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. Использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции, осознания значимости здорового образа жизни, роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества». Формулировать, основываясь на социальных ценностях и приобретенных знаниях о человеке в обществе, духовной культуре, об экономической жизни общества, собственные суждения и аргументы по проблемам влияния социокультурных факторов на формирование личности; противоречивых последствий глобализации; соотношения свободы и необходимости в деятельности человека; значения

	конфликты. **В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.** У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных.	культурных ценностей и норм в жизни общества, в духовном развитии личности; роли государства в экономике; путей достижения экономического роста; взаимосвязи экономической свободы и социальной ответственности; конкретизировать теоретические положения, в том числе о типах общества; многообразии путей и форм общественного развития; человеке как результате биологической и социокультурной эволюции; многообразии видов деятельности и ее мотивации; этапах социализации; особенностях научного познания в социально-гуманитарных науках; духовных ценностях; субкультуре и контркультуре; диалоге культур; категориях морали; возможностях самовоспитания; особенностях образования и науки в современном обществе; свободе совести; значении поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации; многообразии функций искусства; достижениях современного российского искусства; использовании мер государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; выборе способов рационального экономического поведения людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда, фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами, в том числе находить, анализировать и использовать информацию для принятия ответственных решений по достижению финансовых целей и управлению личными финансами при реализации прав и обязанностей потребителя финансовых услуг с учетом основных способов снижения рисков и правил личной финансовой безопасности. Оценивать социальную информацию по проблемам

	У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, возникающим	развития современного общества, общественного и индивидуального сознания, потребностей и интересов личности, научного познания в социально-гуманитарных науках, духовной культуры, экономической жизни общества, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм. Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения ценностей, социальных норм, включая нормы морали и права, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании. **4.Социальная сфера**. Владеть знаниями о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи; о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав,

	в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт; уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве. Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право,

	У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать; значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор,	источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог; определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт; **5.Политическая сфера**. классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политическихидеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в

	брать ответственность за принятое решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие	уголовном праве. Уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей; **6.Конституция Российской Федерации.** приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов; характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции; **7.Семейное право** характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов; отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках. Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая

	результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование. Применять знания, полученные при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации», для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ; осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее

		результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты. Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении раз-личных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации». Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью; использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной

		политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить,

		анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности. Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права. Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Обществознание

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Обществознание состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- доклад с презентацией;
- тесты;
- устный опрос;
- индивидуальные проекты.

Доклад с презентацией выполняется: доклад в бумажном варианте сопровождается электронной презентацией. Защита доклада проводится в устной форме с показом презентации в рамках теоретических занятий.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

Индивидуальный проект реализует самостоятельную работу студента, который исследует выбранную тему, решает практическую задачу, демонстрирует свои знания на практике.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Обществознание используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки доклада с презентацией:

оценка «отлично» выставляется за доклад с презентацией, которые носят исследовательский характер, содержат грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании сочинения приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненные во всех отношениях доклад с презентацией при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат (сочинение), которые удовлетворяют всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад с презентацией, которые не соответствуют принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержат анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовые доклад с презентацией или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по учебному предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестов:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

4. Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за индивидуальный проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при подготовке индивидуального проекта приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях индивидуальный проект при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за индивидуальный проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них

просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за индивидуальный проект, который не соответствует принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовый индивидуальный проект или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по учебному предмету.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-10	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос Индивидуальные проекты	1 2 3 4
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-10	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос Индивидуальные проекты	1 2 3 4
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-10	Доклад с презентацией Тесты Устный опрос Индивидуальные проекты	1 2 3 4

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ ДОКЛАДА С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ

1. Молодая семья как объект социальной работы в России
2. Социальная стратификация и мобильность в современном российском обществе.
3. Современная политическая элита.
4. География религий, влияние религий на мировые проблемы.
5. Религиозные конфессии в современном обществе.
6. Роль религии в современной жизни России.
7. Демографическая политика в России: успехи и поражения.
8. Духовный мир и ценностные ориентации современной молодёжи.
9. Занятость и безработица в современном Российском обществе.
10. Курение, как социальная проблема в обществе.
11. Любовь, как основная составляющая гармонии семьи.
12. Мировая урбанизация.
13. Молодежь и предпринимательство.
14. Новое информационное общество в России: миф или реальность?
15. Проблемы социализации детей-инвалидов в России.
16. Проблемы народонаселения.
17. Свободное время и духовная жизнь студентов.
18. Социальная помощь инвалидам и лицам пожилого возраста.
19. Социальные конфликты в современной России: причины, особенности и формы.
20. Молодежный экстремизм и молодежная субкультура.
21. “Пассивное” курение как социальная проблема.
22. Влияние окружающей среды на здоровье человека.
23. Глобальные экологические проблемы современности.
24. Нетрадиционные источники энергии и их влияние на окружающую среду.
25. Основные черты НТР на современном этапе развития.
26. Проблема роста населения и нехватки ресурсов.
27. Химическое оружие и проблемы его уничтожения в России.

28. Что такое мусор и чем он опасен?

29. Утилизация мусора.

30. Общество и его регуляторы.

31. Тоталитаризм – феномен XX столетия.

32. Мыслители прошлого о политике и ее роли в жизни людей.

33. Политика – наука, искусство и профессия.

34. Свободные выборы – утопия или реальность.

35. Демократия – за и против.

36. Народ – единственный источник власти.

37. Политические партии и лидеры современной России.

38. Политика - наука, искусство и профессия.

39. Политика – это история или история – это политика.

40. Лидер – кто он?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Тест № 1

Задание 1. Выберите один верный вариант ответа

Право в отличие от других видов социальных норм …

1) регулирует отношения между людьми
2) обеспечивается силой государства
3) включает правила поведения человека в обществе
4) обеспечивает социальный контроль.

Ответ: 2.

Задание 2. Выберите все верные утверждения

1) Высшей юридической силой на территории Российской Федерации обладает Конституция Российской Федерации.
2) Правовой обычай представляет собой судебное решение по конкретному делу.
3) Указ Президента является примером нормативного правового акта.
4) Решения, принятые на референдуме, должны быть утверждены Федеральным Собранием Российской Федерации.
5) Договор нормативного содержания является одним из источников права.

Ответ: 135

Задание 3. Выберите все верные ответы

Какие отрасли права относятся к публичному праву?

1) семейное
2) гражданское
3) уголовное
4) конституционное
5) административное
6) трудовое

Ответ: 345

Задание 4. Установите соответствие между ситуациями и отраслями права, которые они регулируют

СИТУАЦИИ	ОТРАСЛИ ПРАВА
А) Виталий перешел дорогу на красный сигнал светофора Б) Игорь написал заявление на увольнение по собственному желанию В) Лариса сняла в аренде квартиру в центре города Г) Ирина купила в магазине новое платье Д) Дмитрий вызвал полицию, так как у соседей очень громко играла музыка после 23.00	1) Трудовое право 2) Гражданское право 3) Административное право

Ответ: А3, Б1, В2, Г2, Д3

Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность

Вставьте пропущенные слова:

1) «Человек как активный субъект общественных отношений — это…»
2) «То, на что направлена деятельность, называется …»
3) «… это вид человеческой деятельности, направленный на достижение практически полезного результата»

Ответ: личность, цель, труд

Задания-задачи

Данный тип заданий носит ярко выраженный практико- ориентированный характер. В задачах рассматривается ситуация и ставится проблема, которую предстоит решить, опираясь на предметные знания и проявляя функциональную грамотность. В ходе проверки выполнения заданий преподавателю важно дифференцировать различные уровни освоения обучающимися необходимых для выполнения заданий компетенций, и с этой целью фиксировать, у кого полностью выполнено задание, у кого задание выполнено частично, у кого задание не выполнено.

Примеры задач

Тема 3.3. Рациональное поведение потребителя

На семейном совете Старостины решают, как лучше распорядиться деньгами, которые семья получила после продажи автомобиля. Глава семьи отметил, что на данный момент они не нуждаются в крупных покупках, поэтому стоит подумать о сохранении и приумножении денег. Старостины начали изучать различные предложения от банков и остановились на трех вариантах.

Вариант 1. Вклад «Надежный»

Ставка: 8% годовых. Пополнение вклада: Не предусмотрено. Снятие средств: Не предусмотрено.

Вариант 2. Вклад «Активный»

Ставка: 6,5% годовых. Пополнение вклада: Предусмотрено. Снятие средств: Предусмотрено.

Вариант 3. Вклад «Кубышка»

Ставка: 7% годовых. Пополнение вклада: Предусмотрено. Снятие средств: Не предусмотрено.

Задание 1. Папа предложил выбрать вклад, который предусматривает самый высокий процент. Мама предложила разделить деньги на несколько разных вкладов. Какое решение вы считаете рациональным? Ответ аргументируйте. Комментарий к оцениванию. Верный ответ должен содержать утверждение о том, что все зависит от того, какую цель ставит семья: если Старостины хотят накопить и сохранить деньги на долгосрочную перспективу, предложение папы рационально. Если они понимают, что цели у семьи разные, и они хотят, как накопить, так и обеспечить непредвиденные расходы, стоит прислушаться к варианту мамы. Подобный ответ продемонстрирует высокий уровень подготовки обучающегося. Если обучающийся выбрал один из вариантов и верно его обосновал, то это говорит лишь об общем понимании материала, т.е. о среднем уровне. Если учащийся выбрал вариант, но не смог его обосновать, это может свидетельствовать о низком уровне подготовки.

Задание 2. Какой вклад и почему рациональнее выбрать семье Старостиных, если:

- они планируют накопить средства на покупку автомобиля
- они хотят получить максимальный доход по вкладу
- они хотят иметь средства для непредвиденных расходов

Комментарий к оцениванию. Верный ответ должен содержать следующую информацию: вклад «Кубышка» (данный вид вклада позволяет откладывать средства, а вот снимать деньги без потери процентов нельзя), вклад «Надежный» (так как предполагает самый высокий процент), вклад «Активный» (позволяет снимать средства на непредвиденные расходы без потери процентов). Полностью верно выполненное задание должно включать не только верный выбор вкладов, но и грамотную аргументацию.

Тест № 2

Кирилл, 15 лет, получив аттестат об основном общем образовании и поступив в колледж, решил найти подработку в свободное от учебы время. Он посетил несколько компаний. Вот результаты пяти собеседований:

1. Кириллу предложили поработать ночным сторожем в аптеке.
2. Кириллу было отказано в собеседовании, так как он не смог предоставить письменное согласие одного из родителей на трудоустройство.
3. Кириллу предложили следующий рабочий график: понедельник- пятница с 10.00 до 18.00.
4. Кириллу предложили работу консультантом в книжном магазине три дня в неделю с 17.00 до 20.00.
5. Кириллу были готовы предложить работу промоутером после прохождения испытательного срока.

В каких случаях работодателями было нарушено трудовое законодательство? В чем состоит нарушение?

Комментарий к оцениванию. Обучающийся выполняет задание, опираясь на положения трудового законодательства об особенностях правового регулирования труда несовершеннолетних. В задаче только в варианте №4 не был нарушен Трудовой кодекс РФ (работа, посильная подростку, не в учебное время, количество часов соответствует закону). В остальных случаях обучающийся должен указать на следующие ошибки:

№1 – запрещен труд в ночное время.

№2 – Кириллу не нужно согласие родителей, так как он уже получил основное общее образование.

№3 – работа в учебное время, превышена предельно допустимая норма рабочих часов.

№5 – несовершеннолетние работники принимаются на работу без прохождения испытательного срока.

Тест № 3

01. Примерами народной культуры принято считать пословицы и поговорки, сказки и легенды. Какие признаки позволяют отнести их к данному типу (виду, форме) культуры? Запишите **цифры**, под которыми они указаны.

    1) обобщение коллективного духовного опыта, накопленного веками 2) учёт запросов самых широких слоёв современного общества 3) анонимность создателей 4) установка на следование образцу, который перенимается от предшествующих поколений 5) коммерческий характер произведений 6) необходимость специальной подготовки для восприятия произведений

02. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов (словосочетаний). Выберите из предлагаемого списка слова (словосочетания), которые необходимо вставить на место пропусков.

    «Общество как__(А) характеризует тесная взаимосвязь и взаимообусловленность всех элементов. Точно так же, как и в природе, все они являются частью единого комплекса – такого, что, затронув или уничтожив один из компонентов, можно поставить под _____(Б) существование социального мира. Сложная совокупность социальных связей и _____(В) пронизывает все сферы общества сверху донизу. Принимая какое-либо политическое решение, мы сможем проследить его последствия во всех_____(Г). Основными типами социальных связей выступают_____(Д) и причинно-следственные. Первые прослеживаются во взаимообусловленности целей и задач, осуществляемых обществом и отдельными __(Е) (семья и брак, производство, религия и др.). Причинно-следственные связи выделяются в том случае, когда одно из явлений вызывает к жизни другое, является его основой».

    Слова (словосочетания) в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово (словосочетание) за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что слов (словосочетаний) в списке больше, чем Вам потребуется для заполнения пропусков. **Список терминов:** 1) функциональный 2) социальный институт 3) сфера общественной жизни 4) норма 5) система 6) социум 7) угроза 8) горизонтальный 9) взаимодействие

03. Запишите слово, пропущенное в таблице. **Характеристика форм духовной культуры**

ФОРМЫ ДУХОВНОЙ КУЛЬТУРЫ	**ХАРАКТЕРИСТИКИ**
Религия	Взгляды и представления людей, основанные на вере в сверхъестественное
...	Отражение окружающей действительности в художественных образах

04. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда, и запишите цифру, под которой оно указано. 1) игра; 2) общение; 3) деятельность; 4) труд; 5) познание.

05. Выберите верные суждения об обществе и его институтах и запишите **цифры**, под которыми они указаны.

    1) В узком смысле общество – это весь окружающий человека материальный мир. 2) В широком смысле под обществом понимают всё население Земли, совокупность всех

народов и стран. 3) Общество является самоорганизующейся системой. 4) Динамичность социальных институтов проявляется в их обособленности от природы. 5) Социальный институт – это исторически сложившаяся устойчивая форма организации совместной деятельности, направленной на удовлетворение базовых потребностей общества.

06. Установите соответствие между формами и этапами (ступенями) познания: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

07. Бабушка учит своего внука, чтобы он всегда был честным, поступал

ФОРМЫ ПОЗНАНИЯ	**ЭТАПЫ (СТУПЕНИ)**
А) понятие	1) чувственное познание
Б) представление	2) рациональное познание
В) умозаключение	
Г) восприятие	
Д) суждение	

справедливо. Какие признаки отличают сферу (область), к которой относятся эти советы (правила), от сферы (области) права? Запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) регулирование общественных отношений 2) оценка поступков с позиций «добра» и «зла» 3) опора, прежде всего, на общественное мнение 4) установление норм государством 5) усвоение норм в процессе социализации 6) неформальный характер санкций, следующих за нарушение правил

08. Старшеклассники проводили опрос обучающихся своей школы о том, что можно назвать добрым делом. Результаты опроса (в % от числа опрошенных) представлены в таблице.

Ответы на вопрос	**% опрошенных**
Помощь людям, оказавшимся в беде	10
Дела, сделанные от души	10
Заботу о пожилых людях	35
Любую бескорыстную помощь	25
Заботу о детях	15
Борьбу за мир	5

Найдите в приведённом списке выводы, которые можно сделать на основе таблицы, и запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) Каждый десятый опрошенный школьник считает добрым делом помощь людям, оказавшимся в беде. 2) Каждый пятый опрошенный школьник считает добрым делом заботу о детях. 3) Среди опрошенных тех, кто считает добрым делом заботу о пожилых людях, больше, чем тех, кто считает добрым делом заботу о детях.

4) Среди опрошенных тех, кто считает добрыми дела, сделанные от души, больше, чем тех, кто отмечает борьбу за мир. 5) Равные доли опрошенных считают добрым делом любую бескорыстную помощь и дела, сделанные от души.

09. Прочитайте приведённый ниже текст, каждое положение которого обозначено определённой буквой.

(А) Прогрессивной можно считать национальную политику, ведущую к уменьшению социальных различий в жизни различных этносов. (Б) Национальная политика – система государственных мер, направленных на учёт и реализацию интересов отдельных этносов, общества в целом и государства. (В) Национальная политика, несомненно, играет ведущую роль, определяя характер развития всего общества. (Г) Вопросы национальной политики освещаются в российских СМИ. (Д) В ряде случаев публикации в СМИ провоцировали рост напряжённости в межэтнических отношениях. Определите, какие положения текста имеют 1) фактический характер 2) характер оценочных суждений 3) характер теоретических утверждений

10. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда, и запишите **цифру**, под которой оно указано.
1) взгляды; 2) идеалы; 3) представления; 4) мировоззрение; 5) ценностные установки.

11. Ниже приведён перечень характеристик. Все они, за исключением двух, относятся к характеристикам искусства. 1) образность; 2) пробуждение фантазии и воображения; 3) достоверность и проверяемость результатов; 4) нацеленность на получение объективной истины; 5) эмоциональность восприятия; 6) наглядность. Найдите две характеристики, «выпадающие» из общего ряда, и запишите цифры, под которыми они указаны.

12. Установите соответствие между примерами и видами потребностей человека: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРИМЕРЫ	ВИДЫ ПОТЕРБНОСТЕЙ
А) в пище	1) духовные (идеальные)
Б) в общении	2) социальные
В) в приобретении новых знаний	3) биологические
Г) в общественном признании	
Д) в воздухе для дыхания	

13. В приведённом ниже ряду найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий. Запишите это **слово**. Социология, история, математика, наука, политология.

14. Выберите верные суждения об обществе и запишите **цифры**, под которыми они указаны.

1) Общество и природа не связаны между собой. 2) Общество – это совокупность людей и их взаимодействий. 3) Структурные компоненты общества однотипны. 4) Динамика общества проявляется в его развитии. 5) Экономическая сфера общества включает в себя взаимодействия людей в процессе производства, обмена, потребления и распределения материальных благ и услуг.

15. Ниже приведён перечень качеств, присущих человеку. Все они, за исключением двух, имеют социальную природу.

1) инициативность; 2) темперамент; 3) самостоятельность в принятии решения; 4) ответственность; 5) цвет глаз; 6) дисциплинированность.

Найдите два качества, «выпадающих» из общего ряда, и запишите цифры, под которыми они указаны.

16. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.
«Общение – это взаимные _____(А), деловая или дружеская связь между людьми. Более точно общение можно определить, как установление и развитие контактов между людьми. Общение включает в себя обмен информацией, идеями, оценками, чувствами и конкретными_____(Б). В процессе такого обмена субъективный мир одного человека раскрывается для другого. Общение предполагает установление _____(В) между его участниками. Участвующие в общении люди оказывают взаимное влияние на намерения, мысли, чувства друг друга, линию_____(Г). Обычно общение включено в практическое взаимодействие людей: это совместный _____(Д), учение, коллективная игра. В общении можно увидеть проявления общей _____(Е) человека, его характера». Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что слов в списке больше, чем Вам потребуется для заполнения пропусков.
Список терминов: 1) отношения 2) деятельность 3) действия 4) конфликт 5) поведение 6) взаимопонимание 7) монолог 8) культура 9) труд

17. Представьте, что Вы помогаете учителю классифицировать карточки перед зачётом по теме «Человек как результат биологической и социокультурной эволюции». Соберите все карточки с признаками, отражающими особенности биологической составляющей человека. Запишите **цифры**, под которыми они указаны.

1) инстинктивные реакции на воздействие среды 2) поиск смысла жизни 3) генетически обусловленные модели поведения в некоторых ситуациях 4) осознанная постановка цели 5) стремление понять закономерности развития природы и общества 6) использование предметов, данных природой

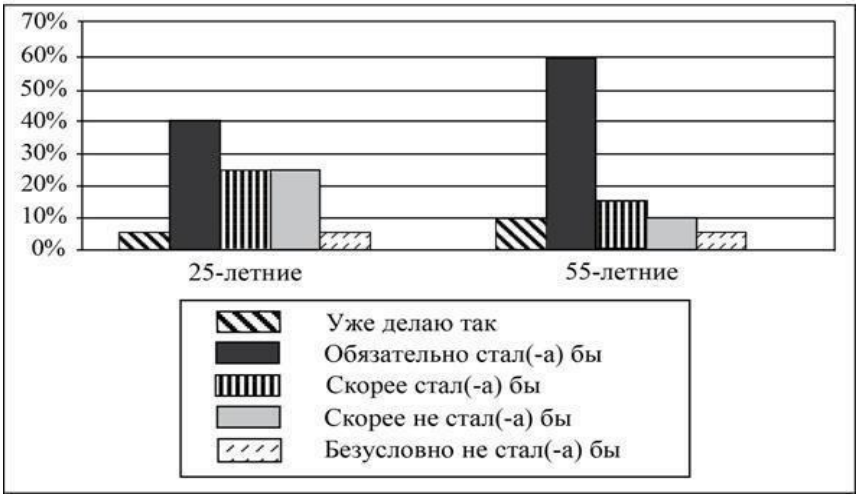
18. Выберите верные суждения о человеке и запишите **цифры**, под которыми они указаны.

1) Конкретные условия, в которых живёт человек, влияют на особенности его характера. 2) Биологическая природа человека проявляется в его анатомо-физиологических чертах. 3) Отличием человека от других живых существ является то, что он обладает инстинктом самосохранения. 4) Целенаправленная деятельность свойственна как человеку, так и животным. Врождённые качества человека, на основе которых формируются те или иные способности, называют задатками.

19. Зинаиде 35 лет. Она мать двоих детей. Найдите в приведённом списке её черты (качества), имеющие социальный характер. Запишите **цифры**, под которыми они указаны.

1) Зинаида добрая и отзывчивая. 2) У Зинаиды, как и у всех её родственников, абсолютный музыкальный слух. 3) У Зинаиды, как и у её родителей, русые волосы и голубые глаза. 4) Зинаида – ответственный работник. 5) Зинаида благожелательно относится к окружающим людям. 6) Рост Зинаиды –158 см.

20. В ходе социологического опроса 25-летних и 55-летних жителей страны Z им был задан вопрос: «Один из экологически целесообразных способов переработки мусора предполагает сортировку бытовых отходов. Если бы у Вас была возможность выбрасывать каждый вид мусора в отдельный контейнер, стали бы Вы сортировать Ваш мусор?» Результаты опросов (в % от числа отвечавших) приведены в диаграмме.



Найдите в приведённом списке выводы, которые можно сделать на основе диаграммы, и запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) Доля тех, кто уже сортирует мусор, среди 25-летних выше, чем среди 55-летних. 2) Среди 55-летних тех, кто обязательно стал бы сортировать мусор, больше, чем тех, кто не стал бы это делать. 3) Равные доли 25-летних считают, что скорее всего стали бы сортировать мусор и скорее всего не стали бы это делать. 4) Среди 25-летних наименее популярен ответ: «Обязательно стал бы сортировать мусор». 5) Равные доли опрошенных каждой группы считают, что они безусловно не стали бы сортировать мусор.

21. Установите соответствие между потребностями и их видами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПОТРЕБНОСТИ	ВИДЫ ПОТРЕБНОСТЕЙ
А) в самопознании	1) социальные
Б) в карьерном росте	2) духовные (идеальные)
В) в самосохранении	3) биологические (естественные)
Г) в уважении со стороны других людей	
Д) в общении	

ОТВЕТЫ на задания

№	Ответ	№	Ответ	№	Ответ
01	134	08	134	15	25
02	579312	09	23211	16	136598
03	искусство	10	4	17	136
04	3	11	34	18	125
05	235	12	32123	19	145
06	21212	13	наука	20	235
07	236	14	245	21	21311

Тест № 4

Вариант I

1. Запишите слово, пропущенное в таблице.

Тип культуры	Особенности
…… культура	Анонимность, безличность, отсутствие именного авторства, настроенность на воспроизведение принятых образцов жизненной активности
Массовая культура	Общедоступность, занимательность, серийность, тиражируемость, коммерческий характер

2. В приведенном ниже ряду найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий. Запишите это слово (словосочетание).

   Духовная культура, духовные ценности, научные исследования, моральные нормы, религиозные взгляды**,** нравственные поступки.

3. Ниже приведен ряд терминов. Все они, за исключением двух, относятся к видам знаний.

   1) неполное; 2) достоверное; 3) научное; 4) житейское; 5) мифологическое;

   5) религиозное.

   Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

4. Выберите верные суждения о духовной культуре и запишите цифры, под которыми они указаны.

   1) Духовная культура - одна из сфер деятельности человека в обществе.

   2) Духовная культура включает познавательную деятельность и ее результаты.

3) Объектами духовной культуры являются идеология, мораль, художественное творчество. 4) Духовная культура - это окружающая человека искусственная среда. 5) Духовная культура включает материальные и ду- ховные ценности, созданные человеком.

5. Установите соответствие между признаками произведений культуры и формами культуры, которым они свойственны: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Признаки произведений культуры	Формы культуры
А) приспособлены к вкусам многих людей	1) народная
Б) не имеют автора, анонимны	2) массовая
В) понятны и доступны представителям разных стран и этносов	3) элитарная
Г) носят развлекательный характер	
Д) рассчитаны на личностное восприятие вне зависимости от широты аудитории	

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Вариант II.

1. Запишите слово, пропущенное в таблице.

Тип культуры	Особенности
	Культура привилегированных групп общества, её черты - закрытость,
…… культура	аристократизм и ценностно-смысловая самодостаточность.
Массовая культура	Общедоступность, занимательность, серийность, тиражируемость, коммерческий характер

2. В приведенном ниже ряду найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий. Запишите это слово (словосочетание).

   Нравственные поступки., духовные ценности, моральные нормы, духовная культура, научные исследования, религиозные взгляды

3. Ниже приведен ряд терминов. Все они, за исключением двух, относятся к духовной культуре общества.

   1) правила; 2) мифы; 3) идеи; 4) законы; 5) ритуалы; 6) товары; 7) услуги.

   Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

4. Выберите верные суждения о массовой культуре и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) Массовая культура зародилась с переходом к постиндустриальному обществу. 2) Одним из признаков массовой культуры является ее коммерческая направленность. 3) Продукты массовой культуры даже по прошествии времени не могут стать частью народной культуры. 4) В массовой культуре могут использоваться идеи, художественные приемы элитарной культуры. 5) В современном обществе массовая культура преобладает над остальными типами культур.

5. Установите соответствие между признаками и видами (типами) культуры: к каждому элементу, данному в первом столбце, подберите соответствующий элемент из второго столбца.

Признаки	Виды (типы) культуры
А) влияние на социализацию индивида	1) только массовая культура
Б) разнообразие используемых средств	2) только элитарная культура
В) отсутствие ярко выраженной коммерческой направленности	3) и массовая, и элитарная культура
Г) сложность содержания	
Д) развлекательный характер	

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

6. Композитор на сюжет из античной мифологии создал оперу, которая была отнесена искусствоведами к произведениям элитарной (высокой) культуры. Что позволяет им сделать такой вывод? Запишите цифры, под которыми они указаны. 1) установка на следование образцу 2) коммерческая цель создания оперы 3) использование широко известных мифологических персонажей 4) трудность восприятия произведения неподготовленными слушателями 5) ори- ентация на массового потребителя 6) сложность формы музыкального произведения

7. Выберите верные суждения о культуре и её разновидностях и запишите цифры, под которыми они указаны. 1) Достижения культуры представляют собой продукт духовной деятельности людей определённой эпохи. 2) Содер- жание элитарной культуры обусловлено стремлениями и потребностями, со- ставляющими жизнь большинства населения. 3) Результаты материальной де- ятельности людей воплощены в достижениях культуры 4) Произведения на- родной культуры, как правило, анонимны. 5) Коммерческая выгода является целью создания произведений элитарного искусства.

8. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Массовая культура - особое явление. Ее появление вызвано такими процессами, сопровождающими зарождение индустриального общества, как
…….(А), демократизация и др. К важнейшим источникам формирования массовой культуры можно отнести появление кинематографа, радио, звукозаписи и других средств

……(Б). Зрителю не требуется особое ……(В), чтобы воспринимать про изведения этой культуры. Вместе с тем массовая культура вводит в действие механизмы, обеспечивающие людям пси- хологическую …….. (Г) - Эта культура отвечает…… (Д) человека массы, выполняя в первую очередь компенсаторно-развлекательную функцию. В продукции массовой культуры утверждается этика личного успеха,……(Е), веры в себя»

Список терминов:

1) индивидуализм
2) разгрузка
3) глобализация
4) образование
5) коммуникация
6) возможность
7) воспитание
8) потребность
9) урбанизация

А	Б	В	Г	Д	Е

9. Выберите верные суждения о культуре и её разновидностях и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) Получение коммерческой выгоды является целью создания произведений массового искусства. 2) Элитарная культура отражает насущные духовные потребности широких масс. 3) Элитарное искусство рассчитано на узкий круг потребителей, подготовленных к восприятию сложных по форме и содержанию произведений. 4) Произведения массовой культуры, как правило, анонимны. 5) Произведения народной культуры нередко передаются устно.

10. Популярный актёр и телеведущий на собственные средства снял чёрно- белый фильм о судьбе своего поколения. Критики отнесли это произведение к элитарному искусству. Выберите в приведённом ниже списке характеристики произведения элитарной культуры и запишите цифры, под которыми они указаны. 1) коммерческий характер 2) содержательная сложность 3) внимание критиков и знатоков 4) использование спецэффектов 5) привлечение кинозвёзд 6) колоссальный интерес зрителей

11. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Духовная жизнь - это важнейшая сфера деятельности отдельных людей и общества в целом, связанная с производством, сохранением, ……..(А) и потреблением …….(Б). Наука, искусство, религия, мораль, образование выполняют социально значимые исторически закрепившиеся за ними функции, имеют свою структуру, т.е. являются ……(В). Духовная жизнь отдельной личности включает ее потребности, способности, стремления, жизненные ориентиры и …….(Г), знания, веру и многое другое. Неотъемлемой ее частью является …….(Д) — область чувств и переживаний. Условием полноценной духовной жизни личности является ее …..(Е), т.е. ос- воение культуры».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз.

Список терминов:

1) социализация
2) распространение
3) общество
4) социальный институт
5) ценностные ориентации
6) культура
7) духовные ценности
8) общественные отношения
9) эмоциональная сфера

В данной ниже таблице приведены буквы, обозначающие пропущенные слова. Запишите в таблицу под каждой буквой номер выбранного Вами слова.

А	Б	В	Г	Д	Е

Ключ к тесту

№	Вариант 1	Вариант 2	Балл
1	народная	элитарная	1
2	духовная культура	духовная культура	1
3	1 2	6 7	1
4	1 2 3	2 4 5	2
5	21223	33221	2
6	135	46	2
7	23	134	2
8	274591	954281	2

Тест № 5

1. Запишите слово, пропущенное в таблице.

   Ответ:___.

Фактор производства	**Характеристика**
Капитал	Денежные средства, знания, сооружения, оборудование, используемые при производстве товаров и услуг
_____	Используемые в процессе производства товаров и услуг физические и умственные способности людей

2. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда, и запишите цифру, под которой оно указано.

1) стагнация; 2) экономический цикл; 3) экономический кризис; 4) оживление экономики; 5) рецессия. Ответ:

3. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением двух, относятся к понятию «налоговая политика».

1) доход, 2) ставка, 3) рынок, 4) платежи, 5) льготы, 6) конкуренция.

Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите цифры, под которыми они указаны.

Ответ:

4. Выберите верные суждения о факторах производства и факторных доходах и

запишите цифры, под которыми они указаны.

1. К факторам производства относится организационно-правовая форма предприятия.
2. Доходом от капитала является рента.
3. Предпринимательская способность является одним из факторов производства.
4. Значение труда как фактора производства в современных условиях снижается.
5. Капитал как фактор производства включает машины и оборудование. Ответ:_____.

5. Установите соответствие между формами коммерческих предприятий и их признаками: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Признаки	Формы предприятий
А) получают доходы в виде дивидендов	1) полное товарищество
Б) отвечают за долги своим имуществом	2) унитарное предприятие
В) не имеют права собственности на закрепленное за ними имущество	3) акционерное общество
Г) несут риски в пределах стоимости своих вкладов	4) общество с ограниченной ответственностью
Д) имущество предприятия неделимо	

Ответ:

А	Б	В	Г	Д

6. Гражданин А. является владельцем дачи. Ежегодно он уплачивает налог на этот имущественный объект. Что еще, помимо налога на имущество, относится к прямым налогам? Выберите нужные позиции из приведенного ниже списка и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. налог на наследство
2. акцизный налог
3. личный подоходный налог
4. таможенная пошлина
5. налог на прибыль
6. налог с продаж

Ответ:_____.

7. Выберите верные суждения о субъектах банковской деятельности и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. Коммерческие банки могут заниматься производством материальных ценностей.
2. Центральный банк может принимать депозиты и выдавать кредиты.
3. Центральный банк может устанавливать определенные финансовые нормативы, которые обязаны соблюдать все кредитные организации.
4. Коммерческие банки могут заниматься торговлей и страхованием имущества.
5. Коммерческие банки могут заниматься кредитованием предприятий, государства и населения.

Ответ:_____.

Меры	Методы государственного регулирования
А) государство оказывает влияние на экономику своей денежной политикой	1) финансово-экономические методы
Б) государство помогает товаропроизводителям, вводя таможенные пошлины	
В) государство устанавливает правила экономического поведения для фирм-производителей	
Г) государство способствует развитию производства, увеличивая или уменьшая размер налогов	2) правовые методы
Д) государство устанавливает условия заключения хозяйственных договоров, порядок регистрации фирм	

8. Установите соответствие между мерами государственного регулирования экономики и его методами:

Ответ:

А	Б	В	Г	Д

9. Финансовый консультант объясняет своему клиенту отличия привилегированных акций от акций обыкновенных. Какие права, предоставляемые привилегированными акциями, должен осветить консультант? Выберите верные положения и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. Эти акции дают право на участие в управлении компанией.
2. Эти акции дают право на получение фиксированного дивиденда.
3. Размер дивиденда по этим акциям и ликвидационная стоимость определяются в твердой денежной сумме или в процентах к номинальной стоимости привилегированных акций.
4. Эти акции дают первоочередное право на получение части имущества фирмы в случае ее банкротства.
5. Источником выплат дивидендов по привилегированным акциям является чистая прибыль акционерного общества за текущий год.
6. Эти акции дают право на безусловный возврат их номинальной стоимости по истечении срока погашения.

Ответ:_____.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1.Как проявляется единство биологической и социальной природы человека?

2.В чем отличие понятий «индивид», «индивидуальность», «личность»?

3.Что такое деятельность? Опишите структуру деятельности.

4.Что такое деятельность? Назовите основные виды деятельности.

5.Что такое сознание? Что может выступать объектом сознания?

6.Что такое мышление? Перечислите известные Вам типы мышления.

7.Что такое познание? Перечислите известные Вам виды познания?

8.Что такое общество? (в широком и узком смысле)

9.Что понимается под термином «социальная система»? Приведите примеры социальных систем.

10.Что понимается под термином «социальная структура»?

11.Что такое понимается под термином «социальная мобильность»?? Каковы основные виды социальной мобильности?

12.Что такое социальная группа?

13.Каковы проблемы молодёжи в современном обществе? Перечислите известные Вам методы решения/не решения данных проблем РФ.

14.Что понимается под термином «социальный институт»? Перечислите основные социальные институты общества.

15.Что такое «семья» с обществоведческой точки зрения. Какие виды семей Вы знаете?

16. Что такое «брак» с обществоведческой точки зрения. Какие формы брака Вы можете назвать?

17.Каковы проблемы развития семьи в современной России?

18. Что понимается под термином «социальные нормы»? Какие виды социальных норм Вы можете назвать?

19.Что понимается под термином «социальный контроль» и «девиантное поведение»?

20.Что такое социализация? Перечислите этапы социализации?

21.Что понимается под термином «агенты социализации»? Перечислите примеры агентов социализации.

22.Что такое социальный статус? Какие виды социальных статусов Вы можете назвать?

23. Что понимается под термином «социальная роль» и «ролевое поведение»?

24.Что такое социальный конфликт? Каковы его причины?

25.Что такое социальный конфликт? Перечислите его виды.

26.Что такое этнос? Перечислите виды этносов.

27. Правоотношения и правонарушения.

28. Семейное право. Права и обязанности супругов. Права и обязанности родителей и детей.

29. Экологическое право. Право человека на благоприятную окружающую среду. Способы защиты экологических прав. Экологические правонарушения.

30. Личные, политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации.

31. Гражданское право. Принципы. Субъекты и объекты.

32. Воинская обязанность.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

1. Политический лидер: идеал и реальность
2. Политические реформы в современной России.
3. Политические идеи русских мыслителей.
4. Партийная борьба за власть в российском обществе.
5. Многопартийность современной России.
6. Молодежь и ее роль в современной политике.
7. Молодежная культура: быть похожим или отличаться.
8. Свободные выборы - утопия или реальность?
9. Экстремизм и его опасное проявление.
10. К чему ведет глобализация?
11. Научно-технический прогресс-благо или зло.
12. Социальное неравенство и можно ли его устранить.
13. Причины межнациональных конфликтов и пути их цивилизованного преодоления.
14. Прав ли был Шекспир, назвав весь мир театром?
15. Общество и элитарная культура.
16. Можно ли прожить без искусства?
17. Что может дать человеку чувство свободы и уверенности?
18. Есть ли будущее у индустриального общества?
19. Семейные ценности и значение их в современном мире.
20. Какой путь выбирает Россия?
21. Человек религиозный и верующий.
22. «Эго» - жизненно важный элемент самопознания.
23. Есть ли предел человеческим возможностям?
24. Антиглобализм: за и против.
25. Мировая интеграция и глобализация.
26. Глобализация и ее негативное влияние на развитие национальных культур.

27. Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.

28. Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.

29. Проблема познаваемости мира в трудах ученых.

30. Я или мы: взаимодействие людей в обществе.

31. Индустриальная революция: плюсы и минусы.

32. Современная массовая культура: достижение или деградация?

33. Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?

34. Кем быть? проблема выбора профессии.

35. Роль искусства в обществе.

36. Экономика современного общества.

37. Структура современного рынка товаров и услуг.

38. Я и мои социальные роли.

39. Этносоциальные конфликты в современном мире.

40. Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно- из истории, другое — современное).

41. Формы участия личности в политической жизни.

42. Характеристика отрасли российского права (на выбор).

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Обществознание

Промежуточная аттестация по учебному предмету «Обществознание» проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: тексты для диктантов.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Обществознание используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебному предмету. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1.Обществознание: учебник для СПО/В.И. Купцови др.; под ред. В.И. Купцова.- 2 е изд.,перераб. и доп.-М: Издательство Юрайт,2023.-256с. –(Профессиональное образование)

2.Обществознание: учебник для СПО/Б.И. Федоров (и дп);под ред. Б.И. Федорова.-3-е изд.,перераб. и доп.-М: Юрайт, 2024.-346с.

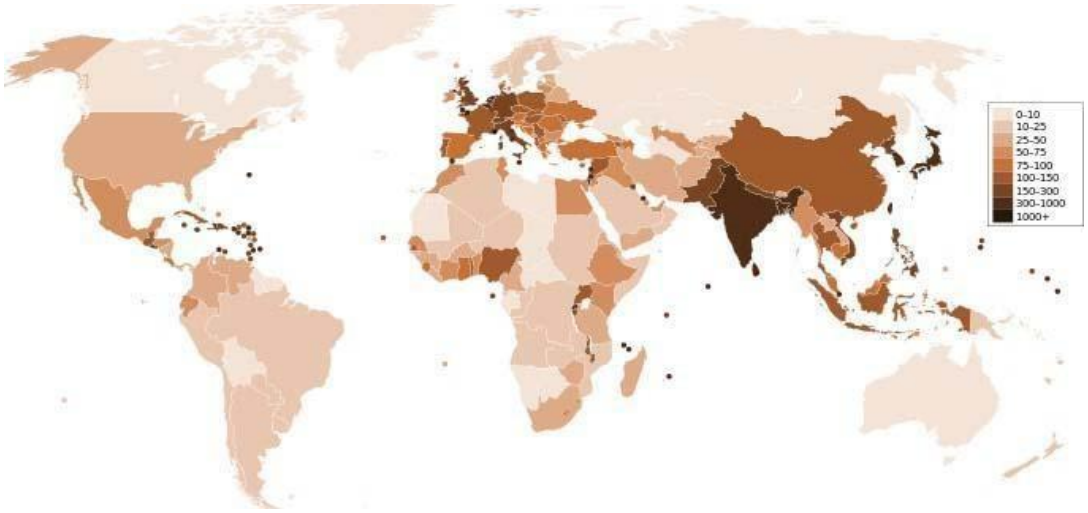
ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
Итоговая работа по обществознанию

Часть 1

1. Какая глобальная проблема отражена на этой карте? Выберите один верный ответ.



1) Недостаток водных ресурсов, отсутствие доступа к чистой воде.
2) Проблемы, связанные с пищей.
3) Проблема ВИЧ-инфекции и СПИДа.
4) Демографический кризис

2. Прочитайте текст. Каждое предложение текста пронумеровано. Укажите номера предложений, в которых допущены ошибки.

«Человек, активно осваивающий и целенаправленно преобразующий природу, общество и самого себя, является индивидом (1). Человек обладает социально сформированными и индивидуально выраженными качествами:

интеллектуальными, эмоционально-волевыми, нравственными и др. (2) Их формирование связано с тем, что индивид в совместной с другими людьми активности познаёт и изменяет мир и самого себя (3). Процесс этого познания в ходе усвоения и воспроизводства социального опыта одновременно является процессом дезадаптации (4).

Личность определяют, как особую форму существования и развития социальных связей, отношений человека к миру и с миром, к себе и с самим собой (5). Она характеризуется стремлением развиваться, расширять сферу своей деятельности и открыта всем влияниям общественной жизни, всякому опыту (6)».

3. Определите, в каких случаях мы наблюдаем экстенсивный, а в каких – интенсивный экономический рост.

1) Корпорация N в Тольятти осуществляет строительство второго завода для производства автомобильных деталей.

2) Операторы-термисты предприятия «Звезда» проходят дополнительное обучение, повышая свою квалификацию.
3) Уральская корпорация В. разрабатывает второе месторождение минералов, добывая больше полезных ископаемых.

4. Определите, какой вид безработицы иллюстрирует данный пример.

В Российской империи XIX века существовала такая профессия, как фонарщик. Обязанность фонарщика заключалась в том, чтобы обойти десятки фонарей, заливая в них конопляное масло и поправляя фитили.

Таким образом, представители этой профессии следили за уличным освещением и исправностью фонарей. Профессия фонарщика потеряла свою актуальность, когда появилась более современная система уличного освещения. Фонарщики остались без работы.

1) Фрикционная
2) Сезонная
3) Циклическая
4) Структурная

5. Какая ценная бумага изображена на картинке, если мы знаем, что:

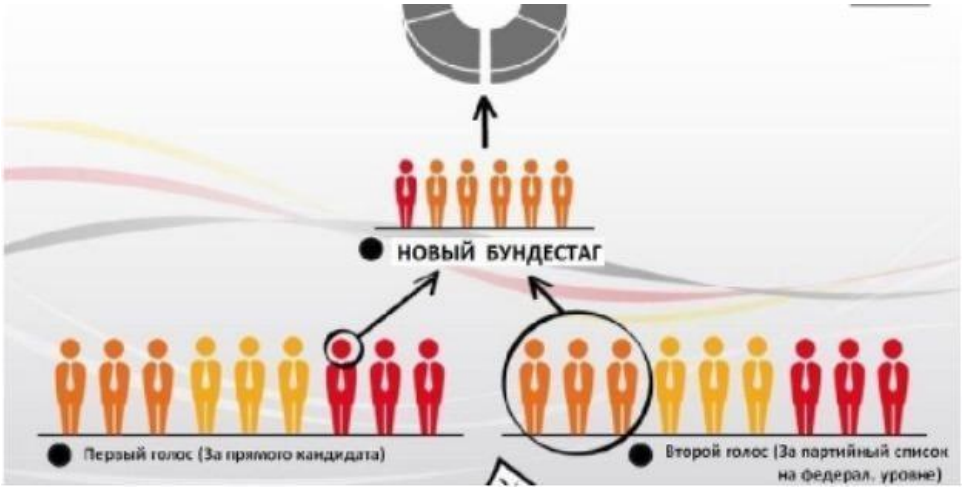


_____— это ценная бумага, которая удостоверяет, что её владелец дал определённую сумму денег в долг государству, муниципалитету или фирме, выпустившим _____, и теперь имеет право на получение через определённое время назад своих денег и премии, величина которой устанавливается при продаже _____.

О какой ценной бумаге идёт речь в тексте? Выберите один верный ответ.

1) Акция
2) Облигация
3) Вексель
4) Долговая расписка

6. Какая избирательная система проиллюстрирована рисунком? Выберите один верный ответ.



1) Мажоритарная
2) Пропорциональная
3) Смешанная
4) Демократическая

7. Прочитайте текст интервью кандидата в президенты.

Корреспондент: Почему вы выступаете за бесплатную раздачу нуждающимся еды с истекающим сроком годности?
Кандидат в президенты: Во-первых, это справедливо, мы должны заботиться о нуждающихся любыми доступными способами, которые у нас есть, даже если это в ущерб интересам компаний.
Корреспондент: То есть вы готовы на всё ради пользы большинству?
Кандидат в президенты: Не большинству, а всему обществу, более того я за создание государства всеобщего благосостояния.
Корреспондент: Нужно ли устанавливать высокие налоги с бизнеса?
Кандидат в президенты: Я считаю, что мы можем соблюсти баланс между интересами общества и бизнеса.
Какие политические взгляды выражает кандидат? Выберите один верный ответ.

1) Либеральные
2) Коммунистические
3) Социалистические
4) Консервативные

8. Конституция провозглашает Z демократическим федеративным государством с республиканской формой правления. Какие из приведённых признаков характеризуют форму государственного (территориального) устройства Z? Запишите цифры, под которыми они указаны.

1) Регулярные выборы главы государства и парламента на альтернативной основе.
2) Двухпалатная структура парламента, обеспечивающая представительство регионов.

3) Включение в состав государства нескольких государственных образований, каждое из которых обладает определённой собственной компетенцией.

4) Действие конституций субъектов при верховенстве общей конституции.

5) Наличие реальных политических и социальных прав и свобод граждан.

6) Политический плюрализм.

9. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов (словосочетаний). Выберите из предлагаемого списка слова (словосочетания), которые необходимо вставить на место пропусков.

«Социальная роль — это совокупность ожиданий, прав и обязательств, направленных на человека как обладателя определённого _____(А). Исполнению социальной роли обучаются в процессе _____(Б), ориентируясь на те ожидания, которые выставляет социум. Роль можно понимать как «ответ» на совокупность ожиданий, устремлённых на человека в _____(В). Этот «ответ» детерминирован его позицией, _____(Г), должностью, полом и другими факторами. Роль ставит своему исполнителю поведенческие пределы. Если поведение, свойственное данной роли, не выходит за эти пределы, то оно удовлетворяет и индивида, и его окружение, т. е. отвечает требуемым _____(Д). У разных ролей разные пределы дозволенности, и в каждой роли есть специфические ситуации этой дозволенности. Диапазон этой _____(Е) может быть больший или меньший, строгость соблюдения «ролевых» правил слабее или сильнее».

Слова (словосочетания) в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз.

1) социальные нормы	2) стратификация	3) социализация
4) профессия	5) социальные лифты	6) социальный статус
7) ролевая свобода	8) общество	9) мобильность

В данной ниже таблице приведены буквы, обозначающие пропущенные слова. Запишите в таблицу под каждой буквой номер выбранного вами слова.

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

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

1) правовой обычай

2) судебный прецедент

3) религиозный текст

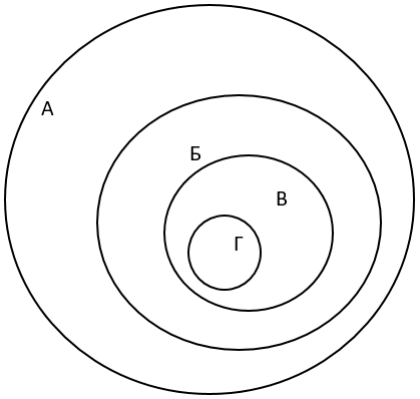
4) нормативный правовой акт

11. В Конституции РФ указаны обязанности гражданина РФ. Выберите из приведённого списка все верные ответы.

1) защищать Отечество

2) платить налоги
3) быть избранным в органы власти
4) бережно относиться к памятникам истории и культуры
5) принимать участие в митингах

12. Перед вами круги Эйлера, которые обозначены буквами А, Б, В, Г.



Соотнесите букву с определенным термином из приведенного ниже списка и заполните таблицу:

1) Отрасль права
2) Институт права
3) Подотрасль права
4) Норма права

А	Б	В	Г

13. Оцените верность каждого суждения.

Ответ запишите в виде цифры:

1 - да, суждение верно;

2 - нет, суждение неверно.

1) Одной из форм рационального познания является суждение.
2) Одним из критериев научного познания является соответствие законам логики.
3) Иудаизм относится к мировым религиям.
4) Одним из факторов производства в современном мире является информация.
5) Одним из неценовых факторов предложения изменение количества покупателей.

6) Примером нисходящей социальной мобильности является переход из христианства в даосизм.
7) Наличие общей территории является одним из условий формирования этноса.
8) Одной из отличительных особенностей демократического режима является соблюдение права на свободу слова.
9) Одним из источников власти в Российской Федерации является ее многонациональный народ.
10) Сторонами в гражданском судопроизводстве являются адвокат и обвинитель.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Часть 2

1. Перечислите три любых требования, которые предъявляет информационное общество к выбранной специальности/профессии.
2. Каковы социальные ожидания общества от реализации профессиональной социальной роли по выбранной специальности/профессии? Приведите не менее трех составляющих социальной роли.
3. Назовите три социально-экономических права гражданина Российской Федерации и проиллюстрируйте их реализацию на примере представителя профессии/специальности.
4. Гражданин Российской Федерации после получения среднего профессионального образования устраивается на работу по профессии/специальности. Какие документы он должен предъявить для устройства на работу? Приведите три примера его будущих обязанностей в качестве работника.

Ключ к Части 1:

Номер задания	Ответ
1	4
2	14
3	экстенсивный – 13, интенсивный – 2
4	4
5	2
6	3
7	1
8	234
9	638417
10	4
11	124
12	1324
13	1121121112

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету География

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету География программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Егорова Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету География.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету География

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета География по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Изучение географии направлено на достижение следующих целей:

воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО

В результате изучения географии у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	**Личностные результаты** **Личностные результаты** освоения географии должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	**Предметные результаты** освоения программы по географии на базовом уровне должны отражать: 1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, её участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; 2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение изученных географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства, ареалы распространения основных религий; приводить примеры наиболее крупных стран по численности населения и площади территории, стран, имеющих различное географическое положение, стран с

и команде	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия	различными формами правления и государственного устройства, стран - лидеров по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, основных международных магистралей и транспортных узлов, стран-лидеров по запасам минеральных, лесных, земельных, водных ресурсов; 3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления: урбанизацию, субурбанизацию, ложную урбанизацию, эмиграцию, иммиграцию, демографический взрыв и демографический кризис и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений, в том числе: для определения и сравнения показателей уровня развития мирового хозяйства (объёмы валового внутреннего продукта (ВВП), промышленного, сельскохозяйственного производства и другие) и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, сравнения показателей, характеризующих демографическую ситуацию, урбанизацию, миграции и качество жизни населения мира и отдельных стран, с использованием источников географической информации, сравнения структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран, регионов и стран по обеспеченности минеральными, водными, земельными и лесными ресурсами с использованием источников географической информации, для классификации крупнейших стран, в том числе по

	ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко- культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 5) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико- ориентированных задач; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.	особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для классификации ландшафтов с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им; устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду; формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний; 4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис,

	6) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия: сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 7) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 8) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, «климатические беженцы», расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», «водородная энергетика», «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования); 6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники

	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности. **Метапредметные результаты** В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы **познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия.** У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов и явлений, и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;	географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы, соответствующие решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам различного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие изученные географические объекты, процессы и явления; прогнозировать изменения состава и структуры населения, в том числе возрастной структуры населения отдельных стран с использованием источников географической информации; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; 7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;

	координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; осуществлять различные виды деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый	представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития отдельных отраслей; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 8)сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений, в том числе: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы,

	опыт; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления; выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другие); оценивать достоверность информации; использовать средства информационных и коммуникационных технологий, в том числе государственную информационную систему (ГИС) при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть универсальных учебных коммуникативных действий:	определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления, в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации, влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов; 10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества (различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объёмах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий) на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне; 11) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: определение роли географических наук в достижении целей устойчивого развития; 12) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной

	владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности как часть коммуникативных универсальных учебных действий: использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:	организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения регионов и стран в пространстве; описывать положение и взаиморасположение регионов и стран в пространстве, особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства регионов и изученных стран; 13) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах; использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в международном географическом разделении труда (МГРТ); для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями в изученных странах; природными условиями и размещением населения, природными условиями и

	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля как части регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; У обучающегося будет развиваться эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	природно-ресурсным капиталом, и отраслевой структурой хозяйства изученных стран; прогнозировать изменения возрастной структуры населения отдельных стран Зарубежной Европы с использованием источников географической информации; формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний; 14) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять изученные социально-экономические понятия: политическая карта, государство; политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство; воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития, народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация; мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны; ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция; международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда; отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство; глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные

	самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. У обучающегося будут сформированы следующие умения принятия себя и других людей как части регулятивных универсальных учебных действий: принимать себя, понимая свои недостатки и свое поведение; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 15) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования); формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения (исследования); 16) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), соответствующие решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений на территории регионов мира и отдельных стран; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие регионы и страны, а также географические процессы и явления,

		происходящие в них; географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран с использованием источников географической информации; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию о регионах мира и странах для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практикоориентированных задач; 17) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения регионов мира и стран (в том числе и России), их обеспеченности природными и человеческими ресурсами; для изучения хозяйственного потенциала стран, глобальных проблем человечества и их проявления на территории регионов мира и стран (в том числе в России); представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении, размещении хозяйства регионов мира и изученных стран; их отраслевой и территориальной структуре их хозяйств, географических особенностях развития отдельных отраслей; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

		использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 18) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов в странах мира: объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения; объяснять влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства изученных стран, особенности международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании; особенности проявления глобальных проблем человечества в различных странах с использованием источников географической информации; 19) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой

		экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях; 20) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; умение приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету География

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета География состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- тестирование;
- доклад.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении письменного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов указывается в задании.

Доклад выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита доклада проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету География используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценка устного сообщения проводится по следующим критериям:

- содержательный (знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии): 0-30 баллов,
- логический (стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность): 0-30 баллов,
- речевой (использование языковых (метафоры, фразеологизмы, и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения): 0-20 баллов,
- психологический (взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания): 0-20 баллов.

2. Критерии оценки выполнения тестирования:

Процент результативности (правильные ответы %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2. Критерии оценки доклада:

оценка «отлично» выставляется за доклад, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании доклада приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях доклад при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за доклад, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нём просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад, который не соответствует принципу научности, не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовый доклад или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче промежуточной аттестации по учебному предмету.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Тема 1-12	Тестирование, контрольная работа, реферативное задание	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Тема 1-12	Тестирование, контрольная работа, реферативное задание	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Тема 1-12	Тестирование, контрольная работа, реферативное задание	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Современная политическая карта мира: многообразие стран современного мира, их основные типы.
2. Научно-техническая революция: характерные черты и составные части.
3. Основные формы государственного правления и государственно-территориального устройства стран.
4. Состав и структура мирового хозяйства, их изменения в эпоху НТР.
5. Географическая среда и ее роль в жизни человечества.
6. Факторы, влияющие на размещение производительных сил и их изменение в эпоху НТР.
7. Природопользование. Примеры рационального и нерационального природопользования.
8. Общая экономико-географическая характеристика стран Западной Европы.
9. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Оценка ресурсообеспеченности страны.
10. Значение транспорта в мировом хозяйстве страны, виды транспорта и их особенности.
11. Транспорт и окружающая среда.
12. Закономерности размещения минеральных ресурсов и страны, выделяющиеся по их запасам. Проблемы рационального использования ресурсов.
13. Общая экономико-географическая характеристика одной из стран Западной Европы (по выбору учащегося).
14. Земельные ресурсы. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Проблемы их рационального использования.
15. Топливно-энергетическая промышленность. Состав, значение в хозяйстве, особенности размещения.
16. Энергетическая проблема человечества и пути ее решения. Проблемы охраны окружающей среды.
17. Водные ресурсы суши и их распределение на планете. Проблема водообеспечения и возможные пути ее решения.
18. Общая экономико-географическая характеристика стран восточной Европы.
19. Лесные ресурсы мира и их значение для жизни и деятельности человечества. Проблемы рационального использования.

20. Общая экономико-географическая характеристика одной из стран восточной Европы (по выбору учащегося).
21. Ресурсы мирового океана: водные, минеральные, энергетические и биологические.
22. Проблемы рационального использования ресурсов мирового океана.
23. Общая экономико-географическая характеристика США.
24. Рекреационные ресурсы и их размещение на планете. Проблемы рационального использования.
25. Общая экономико-географическая характеристика Японии.
26. Загрязнение окружающей среды и экологические проблемы человечества. Виды загрязнений и их распространение. Пути решения экологических проблем человечества.
27. Сельское хозяйство. Состав, особенности развития в развитых и развивающихся странах. Сельское хозяйство и окружающая среда.
28. Численность населения мира и ее изменения. Естественный прирост населения и факторы, влияющие на его изменение. Два типа воспроизводства населения и их распространение в разных странах.
29. Растениеводство: границы размещения, основные культуры и районы их возделывания, страны-экспортеры.
30. «Демографический взрыв». Проблема численности населения и ее особенности в разных странах. Демографическая политика.
31. Химическая промышленность: состав, значение, особенности размещения. Химическая промышленность и проблемы охраны окружающей среды.
32. Возрастной и половой состав населения мира. Географические различия. Половозрастные пирамиды.
33. Общая экономико-географическая характеристика стран латинской Америки.
34. Национальный состав населения мира. Его изменения и географические различия.
35. Крупнейшие народы мира.
36. Машиностроение — ведущая отрасль современной промышленности. Состав, особенности размещения. Страны, выделяющиеся по уровню развития машиностроения.
37. Размещение населения по территории земли. Факторы, влияющие на размещение населения. Наиболее густонаселенные районы мира.
38. Электроэнергетика: значение, страны, выделяющиеся по абсолютным и душевым показателям производства электроэнергии.
39. Миграции населения и их причины. Влияние миграций на изменение народонаселения, Примеры внутренних и внешних миграций.

40. Общая экономико-географическая характеристика КНР.
41. Городское и сельское население мира. Урбанизация. Крупнейшие города и городские агломерации. Проблемы и последствия урбанизации в современном мире.
42. Животноводство: распространение, основные отрасли, особенности размещения, страны-экспортеры.
43. Мировое хозяйство: сущность и основные этапы формирования. Международное географическое разделение труда и его примеры.
44. Общая экономико-географическая характеристика одной из стран латинской Америки (по выбору учащегося).
45. Международная экономическая интеграция. Экономические группировки стран современного мира.
46. Общая экономико-географическая характеристика стран Африки.
47. Топливная промышленность: состав, размещение главных районов добычи топлива.
48. Важнейшие страны-производители и экспортеры. Главные международные грузопотоки топлива.
49. Международные экономические отношения: формы и географические особенности.
50. Металлургическая промышленность: состав, особенности размещения. Главные страны-производители и экспортеры. Металлургия и проблема охраны окружающей среды.
51. Общая экономико-географическая характеристика одной из стран Африки (по выбору учащегося).
52. Лесная и деревообрабатывающая промышленность: состав, размещение.
53. Географические различия.
54. Общая экономико-географическая характеристика стран Азии.
55. Легкая промышленность: состав, особенности размещения. Проблемы и перспективы развития.
56. Общая экономико-географическая характеристика одной из стран Азии (по выбору учащегося).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Входной тестовый контроль по географии.

Вариант I.

1. Какие из перечисленных стран СНГ имеют общую государственную границу с Россией?

а) Армения, Грузия, Азербайджан

б) Литва, Латвия, Эстония

в) Казахстан, Узбекистан, Киргизия

г) Беларусь, Украина, Грузия

2. Сколько морей омывают Россию?

а) 10

б)12

в) 8

г) 16

2. По общей численности населения Россия занимает в мире:

а) первое место

б) третье место

в) восьмое место

3. В настоящее время естественное движение населения в России характеризуется:

а) естественным приростом;

б) естественной убылью

4. В России преобладает население:

а) мужское

б) женское

5. К какой языковой семье принадлежит основная часть населения России?

а) Индоевропейской

б) Алтайской

в) Уральской

г) Кавказской

6. Какой из перечисленных городов юга России является наиболее крупным по числу жителей?

1) **Ростов-на-Дону** 2) Сочи 3) Краснодар 4) Ставрополь

7. Укажите 4 вида неисчерпаемых природных ресурсов:

1) руды металлов

2) почвенные

3) топливные

4) солнечная энергия

5) воздух

6) земля

7) геотермальная энергия

8) энергия приливов и отливов

8. Расположите нефтяные базы России в порядке убывания их доли в добыче нефти:

1) Волго-Уральский **(3)**
2) Западно-Сибирский **(1)**
3) Баренцево-Печорский **(2)**

9. Дополните фразу: "Крупные месторождения медно-никелевых руд в России расположены…"(выберите 2 правильных ответа)
1) В Калининградской области
2) На севере Сибири (Норильск)
3) На Урале
4) На Кавказе
5) На Кольском полуострове

10. Атомные электростанции (АЭС) чаще всего расположены:
1) в районах, бедных энергетическими ресурсами
2) вблизи транспортных артерий
3) вблизи источников сырья
4) в сейсмических районах

11. Распределите отрасли машиностроения по мере увеличения их металлоемкости:
1) автомобилестроение **(3)**
2) энергетическое машиностроение **(2)**
3) приборостроение **(1)**

12. Характерной чертой постиндустриального общества является (являются):
1) преобладание аграрного и лесного хозяйства
2) господство промышленного производства
3) преобладание непроизводственной сферы
4) равные доли аграрного, промышленного секторов и непроизводственной сферы в структуре хозяйства

13. К техническим культурам относятся:
1) лен
2) лен и сахарная свекла
3) лен, сахарная свекла и рожь

Входной тестовый контроль по географии.

Вариант II.

1. Протяженность североморского пути от Санкт-Петербурга до Владивостока составляют:

а) 60150 км.

б) 38420 км.

в) 14280 км.

г) 20150 км.

2. Площадь территории России составляет...

а) около 1700 тыс. кв. км

б) около 17 тыс. кв. км

в) около 17 млн. кв. км

г) около 17 млн. га

3. В настоящее время естественное движение населения Дагестана характеризуется...

а) естественной убылью

б) естественным приростом

4. Более энерго- и водоемким является производство:

1) стали

2) пластмасс и химических волокон

3) серной кислоты и удобрений

5. К какой языковой группе принадлежит основная часть населения России?

а) Тюркской

б) Славянской

в) Финской

г) Монгольской

6. Какое из утверждений верное?

а) Россия имеет самую высокую среднюю плотность населения в мире б) Россия имеет высокий естественный прирост населения

в) В России преобладает городское население

г) Все утверждения верны

7. Укажите 4 вида исчерпаемых природных ресурсов:

1) руды металлов

2) почвенные

3) топливные

4) солнечная энергия

5) воздух

6) земля

7) геотермальная энергия

8) энергия приливов и отливов

8. Какие два из перечисленных бассейнов являются буроугольными?

1) Канско-Ачинский

2) Кузбасс

3) Донбасс

4) Подмосковный

5) Печорский

6) Южно-Якутский

9. Укажите речные системы России, на которых построены самые мощные ГЭС:

1) Волга и Амур

2) Обь и Лена

3) Енисей и Ангара

10. Главными центрами цветной металлургии в России являются:

1) Урал и Центральная Россия;

2) Центральная Россия и Восточная Сибирь;

3) Восточная Сибирь и Урал

11. В каком пункте названы только народы европейской части России?

а) Карелы, башкиры, буряты

б) Коми, чуваши, татары

в) Чукчи, татары, коряки

г) Адыгейцы, ненцы, якуты

12. Для размещения каких отраслей необходимо сочетание наукоемкого, транспортного, трудового факторов?

1) автостроения

2) легкой промышленности

3) лесной промышленности

4) металлургии

13. Авангардными отраслями НТР являются:

a. лесная и химическая промышленность, строительство

b. машиностроение, легкая промышленность, растениеводство

c. энергетика, машиностроение, химическая промышленность

d. приборостроение, животноводство, легкая промышленность

14. В южных районах России в основном преобладает скотоводство:

a. молочное

b. мясное

Тестирование по теме: «Введение».
Вариант I.

1. Найдите правильные пары названий стран гигантов по площади и их столицам:
а) США — Нью-Йорк;
б) Великобритания — Лондон;
в) Австралия — Канберра; г) Канада — Оттава;
д) Китай — Шанхай.
2. Найдите правильные пары названий стран гигантов по населению и их столицам:
а) Нигерия — Каир;
б) Индонезия — Джакарта;
в) Пакистан — Исламабад;
г) Саудовская Аравия — Эр-Рияд;
д) Канада — Оттава.
3. Выберите правильные пары названий государств и частей Мирового океана, к которым они имеют выход:
а) Испания — Средиземное море;
б) Турция — Красное море;
в) Индия — Бенгальский залив;
г) Венесуэла — Карибское море;
д) Эфиопия — Аравийское море.
4. Указать страну - столицу с самой высокой плотностью населения:
а) Россия – Москва;
б) Бангладеш – Дакка;
в) Испания – Мадрид;
г) Китай – Пекин;
д) Канада – Оттава
5. Какие из указанных государств не являются ключевыми развивающимися странами?
а) Турция;
б) Бразилия;
в) Индия;
г) Мексика;
д) Индонезия.
6. Какие из указанных государств относятся к подгруппе наименее развитых стран?
а) Мозамбик;
б) Саудовская Аравия;
в) Индия;
г) Эфиопия;
д) Чили.
7. Какие из указанных стран являются государствами с федеративным административно-территориальным устройством?
а) Италия;
б) США;
в) Швейцария;
г) Швеция;
д) Индия.
8. Выберите правильные утверждения.
а) Великобритания — конституционная монархия, унитарное государство. б) Бельгия — республика, федеративное государство.
в) США — республика, федеративное государство.
г) Индия — конституционная монархия, федеративное государство.
д) Саудовская Аравия — абсолютная монархия, унитарное государство.
9. Выберите правильные утверждения.
а) Политическая география изучает формирование политической карты мира.

б) ООН играет активную роль в урегулировании глобальных конфликтов, но не вмешивается в решение региональных и локальных.

в) В последнее десятилетие XX в. на политической карте Африки не появилось ни одного нового государства.

г) Влияние Китая на события в мире будет усиливаться в связи с высокими темпами роста его экономики.

Тестирование по теме: «Введение».
Вариант II.

1. Какие из указанных стран являются одновременно гигантами и по площади, и по населению?

а) Китай; г) Пакистан;

б) Канада; **д) США.**

в) Россия;

2. Какие из указанных городов являются столицами стран гигантов и по площади, и по населению?

а) Абуджа; г) Гавана;

б) Бразилиа; **д) Дели.**

в) Вашингтон;

3. Выберите страну, имеющую выход к морю:

а) Финляндия; г) Нигер;

б) Монголия; д) Непал.

в) Словакия;

4. Какие из перечисленных стран не входят в Содружество, возглавляемое Великобританией?

а) Азербайджан; г) Новая Зеландия;

б) Австралия; д) Канада.

в) Египет;

5. Какие из указанных стран относятся к нефтеэкспортирующим государствам?

а) Швеция; г) Сингапур;

б) Кувейт; **д) Саудовская Аравия.**

в) Бруней;

6. Какие из указанных стран относятся к группе наиболее отсталых?

а) Иран; **г) Афганистан;**

б) Бангладеш; д) Аргентина.

в) Венгрия;

7. Какие из указанных стран имеют унитарное административно-территориальное устройство?

а) Франция;

б) Объединенные Арабские Эмираты;

в) Италия;

г) Швейцария;

д) Мексика.

8. Выберите варианты, в которых оба названных государства являются республиками с федеративным устройством:

а) Финляндия, Мексика;

б) Пакистан, Бразилия;

в) Индия, Малайзия;

г) Швейцария, Швеция;

д) Германия, США.

9. Выберите правильное утверждение.

а) Геополитика не имеет ничего общего с политикой государства по отношению к его соседям.

б) Влияние Германии на события в мире в ближайшее время будет усиливаться благодаря ее стабильному экономическому развитию.

в) Присутствие войск ООН в ряде стран будет способствовать нагнетанию напряженности между конфликтующими сторонами и осложнять обстановку в регионе.

г) В начале XXI в. на политической карте Южной Америки появится много новых государств.

Вариант I.

Географический диктант: «Общая характеристика Зарубежной Европы».

1. Страна - банкир в регионе …**(Швейцария)**
2. Самая цветоводческая страна Европы и мира …**(Нидерланды)**
3. Молочная ферма Европы …**(Дания)**
4. Страна, которая славится производством горных лыж … **(Австрия)**
5. Международный пролив Европы соединяющий Средиземное море и Атлантический океан…**(Гибралтарский)**
6. Страна – главный парфюмер Европы…**(Франция)**
7. Страна Европы, которая впервые начала использовать энергию ветра …**(Дания)**
8. Страна - законодательница мод …**(Франция - Париж)**
9. Страна – « уэрта» - сад Европы, первое место по выращиванию апельсинов..**(Испания)**
10. Город – государство, где 80 % населения – служители церкви…**(Ватикан)**
11. Страна – производитель автобусов «Икарус»…**(Венгрия)**
12. Страна – аптека в Европе, лидер по производству лекарств…**(Германия)**
13. В стране известная фабрика «Кох - и - Нор» по производству карандашей…**(Чехия)**
14. Какая страна Европы отвоёвывает свою территорию у моря…**(Нидерланды)**
15. Страна – производитель автомобилей «Вольво»…**(Швеция)**
16. Самый крупный поставщик розового масла на мировой рынок…**(Болгария)**
17. Страна – обувной цех региона ….**(Италия)**
18. Страна – лидер по производству пива в Европе с древнейших времён…**(Германия)**
19. Страна – родина Х. Колумба и Магеллана ….**(Х. Колумб, испанский мореплаватель итальянского происхождения); (Магеллан по происхождению португалец).**
20. Страна – родина Бетховена …**(Немецкий композитор и пианист, представитель «венской классической школы»)**

Вариант II.

Географический диктант: «Общая характеристика Зарубежной Европы».

1. Страна Рафаэля и Леонардо да Винчи….**(Италия)**
2. «Лесной цех» Европы…**(Швеция и Финляндия)**
3. Самая «химизированная» страна… **(ФРГ)**
4. Страна - производитель автомобилей марки «Фиат»…**(Италия)**
5. Страна, занимающая I место по выплавке чугуна и стали на душу населения… **(Люксембург)**
6. Страна – лидер по производству бумаги…**(Финляндия)**
7. Страна, которую все знают по высококачественному сыру, шоколаду и часам… **(Швейцария)**
8. «Рыбный цех» региона… **(Исландия, Норвегия, Дания)**
9. Мировой центр обработки алмазов…**(Бельгия, Антверпен)**
10. Страна-производитель сыра «Рокфор»…**(Франция)**
11. Страна, на территории которой находится месторождение железных руд мирового значения Кируна … **(Швеция)**
12. Главная «швейная фабрика» региона…**(Португалия)**
13. Страна-производитель спортивной обуви и одежды фирмы «Адидас»…**(Германия)**
14. Страна – родина паровозов и метрополитена… **(Франция)**
15. Крупный центр шелковой ярмарки в мире…**(город Лион, Франция)**
16. Страна занимающая 1-ое место в мире по выращиванию винограда и по производству вин…**(Италия)**
17. Город на воде…**(Венеция)**
18. В какой стране Европы к женщинам обращаются «пани»…**(Польша)**
19. Не Италия, а государственный язык итальянский…**(Сан – Марино)**
20. Самая длинная река Зарубежной Европы…**(Дунай)**

Тестирование по теме: «Общая характеристика Зарубежной Европы» Вариант II.

1. Найдите варианты, в которых верно указаны названия морей и стран, которые они омывают:

а) Норвежское, Балтийское — Швеция;
б) Северное, Средиземное — Великобритания;
в) Северное, Балтийское — Германия;
г) Черное, Адриатическое — Италия;
д) Норвежское, Баренцево — Норвегия.

2. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:

а) Польша, Чехия, Германия;
б) Италия, Австрия, Венгрия;
в) Испания, Франция, Швейцария;
г) Норвегия, Швеция, Финляндия;
д) Словакия, Литва, Польша.

3. Какие государства с монархической формой правления входят в Европейский союз?

а) Нидерланды;
б) Испания;
в) Португалия;
г) Монако;

д) Таиланд.

4. Выберите вариант, в котором верно указана языковая группа и религия населения Норвегии:

а) германская группа, православие;

б) романская группа, ислам;

в) финская группа, протестантизм;

г) германская группа, протестантизм;

д) славянская группа, католицизм.

5. Какая из указанных агломераций является самой южной?

а) Лондонская;

б) Миланская;

в) Парижская;

г) Верхнесилезская;

д) Рурская.

6. Выберите правильные варианты ответа.

Первое место в зарубежной Европе занимают:

а) по добыче нефти — Нидерланды;

б) по добыче железной руды — Норвегия;

в) по добыче каменного угля — Германия;

г) по выплавке алюминия — Норвегия;

д) по производству автомобилей — Швеция.

7. Какие отрасли характерны для среднеевропейского типа сельского хозяйства?

а) свиноводство и птицеводство;

б) горно-пастбищное овцеводство;

в) молочно-мясное животноводство;

г) выращивание серых хлебов;

д) субтропическое земледелие.

8. Выберите неправильное утверждение.

а) Германия занимает 1-е место в зарубежной Европе по длине железных дорог, а ее транспортная сеть имеет многоцентровую конфигурацию.

б) На севере Франции, в Лотарингии, формируется важный научно-производственный центр «Долина высокой технологии».

в) Страны зарубежной Европы превосходят США по производству автомобилей и промышленных роботов.

г) В Италии туристов привлекают достопримечательности, приморские и горные рекреационные зоны.

д) Экологическая ситуация в восточной части зарубежной Европы значительно хуже, чем в западной.

9. Выберите высокоразвитый район зарубежной Европы:

а) Рур;

б) Северное море;

в) Португалия;

г) Большой Париж;

д) остров Сицилия.

10. Страны какого субрегиона зарубежной Европы экспортируют бумагу, целлюлозу, пиломатериалы?

а) Западная Европа;

б) Восточная Европа;

в) Северная Европа;

г) Южная Европа.

Тестирование по теме: «Субрегионы Зарубежной Азии».
Вариант I.

1. Площадь территории Азии

а. 27.7 млн.км^2

б. 30 млн.км

в. 17 млн.км

2. Монголия простирается с запада на восток а. 2,4 тыс.км

б. 5 тыс.км

в. 1,6 тыс.км

3. Самое большое по площади государство, не имеющее выхода к морю а. Казахстан

б. Монголия

в. Турция

4. Найди правильный ответ

а. в колониях Азии проживает 10% населения

б. в заруб. Азии преобладают республики

в. в складчатых областях преобладают осадочные полезные ископаемые

5. Сакура это -

а. дикая вишня

б. дикая яблоня

6. Главные партнеры Китая а. Монголия Япония

б. Япония США

в. Россия Корея

7. 1. Япония простирается с С на Ю на :

а. 2,5 тыс. км

б. 1,4 тыс.км

в. 2,4 тыс.км

8. Отметьте правильные утверждения:

а. Китай – 3 по размерам территория страна мира

б. морские границы Китая длиннее сухопутных в.

районы рисосеяния - Средиземноморье

9. Сколько народов проживает в Азии а. 100

б .1000

в. 10000

10. На какой стадии развития находиться Китай а. индустриальной

б. аграрной

в. постиндустриальной

11. Назовите НИС Азии

а. Респ. Корея, Сингапур, Тайвань

б. Китай Тай-ланд Монголия

12. Район субтропического земледелия характерен для а. средиземноморья

б. Юго– Восточной Азии

в. восточной Азии

13. Какой вид транспорта отсутствует в Японии а. железнодорожный речной

б. речной трубопроводный

в. речной гужевой

14. Плотность населения Японии.

а. 340 чел.

б. 100 чел.

в. 500 чел.

15. Главные отрасли легкой промышленности Индии

а. хлопчатобумажная обувная

б. джутовая швейная хлопчатобумажная

в. трикотажная швейная

16. К какому типу воспроизводства относится Япония а. 1тип

б. 2тип

17. Самая редконаселенная страна мира

а. Монголия

б. Бангладеш

18. Какую религию исповедуют японцы а. конфуцианство

б. синтоизм

в. индуизм

19. Традиционная отрасль Японии а. свиноводство

б. рыболовство

в. птицеводство

20. Столица Индии? **(Дели);** Столица Китая? **(Пекин)**; Столица Японии? **(Токио)**

21. Какие природные условия преобладают в Азии а. равнины

б. пустыни и высокогорье

22. Какая форма сельского расселения характерна для стран Азии а. ферма

б. поселок

в. деревня

Тестирование по теме: «Субрегионы Зарубежной Азии».
Вариант II.

1. Сколько стран на политической карте Азии?

1. **40** 2.50 3. 52 4. 55

2. Самая крупная страна Азии.

1.Саудовская Аравия 2. Казахстан **3.Китай** 4.Индия.

3. Самая многочисленная страна Азии.

1. Бангладеш **2. Китай** 3.Индия 4.Индонезия

4. Самая развитая страна Азии.

1.Китай 2.Турция **3.Япония** 4.Израиль

5. Самая отсталая страна Азии.

1. Йемен 2.Монголия **3.Афганистан** 4.Шри-Ланка

6. Установите соответствие:

Регион	Страна
1. Юго-Западная Азия	А. Камбоджа
2. Южная Азия	Б. Ирак
3. Юго-Восточная Азия	В. Монголия
4. Восточная Азия	Г. Бангладеш

Ответ: 1-Б; 2-Г; 3-А; 4-В

7. Страны Азии с формой правления - конституционная монархия.

1. Камбоджа **2.Япония** 3.Сирия 4.Таиланд

8. Страны Азии с формой правления – республика.

1.Филиппины 2.ОАЭ **3.Индия** **4.Монголия**

9. Страна Азии с формой правления – абсолютная монархия.

1.Кувейт **2.Оман** 3.Бруней **4.Саудовская Аравия**

10. Установите соответствие:

Страна	Столица
1. Индонезия	А. Пекин
2. Пакистан	Б. Астана
3. Саудовская Аравия	В. Джакарта
4. Казахстан	Г. Эр-Рияд
5. Китай	Д. Исламабад

Ответ: 1-В; 2-Д; 3-Г; 4-Б; 5-А

11. Федеративное административно-территориальное деление имеют:

1.Индия **2.ОАЭ** 3. Южная Корея 4.Пакистан

12. Самый высокий показатель индекса человеческого развития в:

1. Япония **2.Сингапур** 3. Израиль 4.Мальдивы

13. Самый большой показатель ВВП в:

1. Япония **2. Китай** 3. Иран 4. Индия

14. Самый большой показатель ВВП на душу населения в:

1. Япония 2. Йемен **3. Сингапур** 4. Катар

15. Самые распространенные языки в Азии.

1. Арабский 2. Хинди **3.Китайский** **4. Английский**

16. Самая большая агломерация в Азии:

1. Шанхай 2. Мумбаи **3. Токио** 4. Джакарта

17. Самая «городская» страна Азии:

1. Япония **2. Сингапур** 3. Непал 4. Лаос

18. Самая распространенная религия в Азии.

1. Христианство 2. Ислам **3. Буддизм** 4. Индуизм

19. Крупнейший центр иммиграции в Азии:

1. о.Тайвань 2. Персидский залив **3. Западный Китай** 4. Израиль

Тестирование по теме: «Российская Федерация».
Вариант I.

1. В состав Центральной России входят экономические районы:

1) Центральный, Центрально-Черноземный, Волго-Вятский.

2) Северо-Западный, Северный, Северо-Кавказский, Центральный

3) Волго-Вятский, Поволжский, Уральский

4) Центрально-Черноземный, Поволжский, Северный

2. На формирование хозяйства Центральной России повлияли...

1) богатые и разнообразные природные ресурсы

2) приморское положение

3) выгодное экономико- и физико-географическое положение

4) исторические предпосылки

3. На территории региона встречаются...

1) каменный уголь, апатиты, сера

2) бурый уголь, фосфориты, железная руда

3) калийные соли, нефть, медная руда

4. Для Центрального района характерно наличие...

1) торфа, бурого угля

2) железной руды, почв

3) леса, воды

4) алмазов, каменного угля

5. Для Центрально-Черноземного района характерно сочетание:

1) горючие сланцы и фосфориты

2) черноземные почвы и железная руда

3) лес и торф

4) горючие сланцы и торф

6. Волго-Вятский район располагает ... ресурсами

1) лесными и водными

2) водными и топливными

3) агроклиматическими и рудными

4) топливными и рудными

7. В границах Центральной России общегосударственное значение имеют:

1) гидроэнергетические и лесные ресурсы

2) бурый уголь и фосфориты

3) руды КМА, земельные ресурсы

4) бурый уголь и лесные ресурсы

8. Отраслями специализации Центральной России являются:

1) электроэнергетика, горнодобывающая, дерево-обрабатывающая
2) машиностроение, химическая, текстильная, сельское хозяйство
3) горнодобывающая и пищевая
4) пищевая, черная металлургия, стройматериалов

9. В Центральной России преимущественное развитие получили:
1) тяжелое машиностроение, производство полиграфического оборудования
2) приборостроение, радиоэлектроника, транспортное машиностроение
3) тяжелое машиностроение
4) добыча руд цветных металлов

10. Особенностью трудовых ресурсов региона является...
1) высокая квалификация
2) преобладание молодых людей
3) избыток трудовых ресурсов
4) преобладание людей пенсионного возраста

11. В список городов-миллионеров входят:
1) Воронеж, Ярославль, Тула
2) Рязань, Тверь, Липецк
3) Нижний Новгород, Москва, Воронеж
4) Рязань, Воронеж, Ярославль

12. Выделите центры текстильной промышленности:
1) Воронеж, Нижний Новгород, Тверь
2) Иваново, Ногинск, Орехово-Зуево
3) Тула, Калуга, Рязань
4) Воронеж, Тверь

13. К центрам черной металлургии относятся:
1) Тула, Липецк, Старый Оскол
2) Воронеж, Москва
3) Москва, Нижний Новгород
4) Ярославль, Суздаль

14. Крупнейшими центрами химической промышленности региона являются:
1) Смоленск, Орел, Нижний Новгород
2) Киров, Саранск, Псков
3) Дзержинск, Новомосковск, Ярославль
4) Киров, Москва

15. Какой набор культур характерен для черноземной зоны Центральной России?
1) лен, картофель, рожь
2) подсолнечник, сахарная свекла, пшеница
3) кукуруза, лен
4) капуста, овес

16. Выделите города «золотого кольца»:
1) Смоленск, Калуга, Тула, Москва
2) Воронеж, Белгород, Курск, Брянск
3) Ростов, Суздаль, Владимир, Ярославль
4) Воронеж, Москва, Ногинск

17. Наиболее благоприятные условия для развития сельского хозяйства...
1) в Центрально-Черноземном районе

2) в Центральном районе
3) в Северо-Западном районе
4) в Волго-Вятском районе

18. Найдите ошибки в описании Центральной России?
1) регион производит больше всего тканей в РФ
2) высока доля городского населения
3) развито преимущественно металлоемкое машиностроение
4) большая протяженность сухопутной границы

19. Наиболее крупные автомобильные заводы России находятся...
1) на Урале и в Западной Сибири
2) в Западной Сибири и Центральной России
3) Центральной России и Поволжье
4) на Урале и в Поволжье

20. Автомобили «Волга» и «Газель» производит завод...
1) в Москве
2) в Нижнем Новгороде
3) в Тольятти
4) в Самаре

Тестирование по теме: «Российская Федерация». Вариант II.

1. Районирование является основным методом

а) истории
б) обществознания
в) географии
г) биологии

2. Разделение труда между отдельными территориями называют
а) социальным
б) экономическим
в) географическим

3. Экономические районы - это территории, отличающиеся друг от друга
а) своим местоположением
б) своей специализацией
в) своей историей

4. В результате географического разделения труда формируются:
а) экономические районы
б) ТПК (территориально-производственные комплексы)
в) НПК (научно-производственные комплексы - технополисы)

5. На территории России выделяются макрорегионы:
а) северный
б) южный
в) западный
г) восточный

6. К Европейскому макрорегиону относятся:
а) Восточная Сибирь
б) Европейский Север

в) Европейский Юг

г) Западная Сибирь

д) Поволжье

е) Дальний Восток

ж) Урал

з) Центральная Россия

и) Северо-Западная Россия

7. Центральная Россия имеет положение

а) периферийное

б) столичное

в) приграничное

8. Транспортная сеть в Центральной России представлена

а) автомобильными дорогами

б) железными дорогами в) трубопроводами

г) всеми видами транспорта

9. Экономика Северо - Запада базируется на

а) собственном сырье

б) привозном сырье

10. Калининградская область является:

а) Экславом

б) Анклавом

11. Европейский Север

а) крупнейший по площади район в Западном макрорегионе

б) небольшой по площади район

в) доля населения составляет 4% от численности населения России

г) доля населения составляет 26% от численности населения России

12. Основными отраслями специализации Европейского Юга являются: а) химическая промышленность

б) отрасли АПК

в) лесная промышленность

13. Центрами автомобилестроения Поволжья являются города:

а) Казань

б) Самара

в) Набережные Челны

г) Тольятти

14. Урал богат природными ресурсами, основу которых составляют:

а) водные ресурсы

б) минеральные ресурсы

в) агроклиматические ресурсы

г) почвенные ресурсы

15. Свободная экономическая зона «Янтарь» расположена

а) на Кольском полуострове

б) в Калининградской области

в) в Североморске

г) в Архангельске

16. Какие экономические районы относятся к Восточному макрорегиону:

а) Западная Сибирь

б) Урал

в) Поволжье

г) Восточная Сибирь

д) Дальний Восток

е) Европейский Север

17. В Восточном макрорегионе преобладают отрасли:

а) добывающей промышленности

б) обрабатывающей промышленности

18. Главным богатством Западной Сибири являются:

а) почвы

б) бокситы

в) нефть и газ

г) медные руды

19. Города-миллионеры Восточного макрорегиона:

а) Хабаровск

б) Новосибирск

в) Омск

г) Иркутск

20. При разработке месторождений нефти и газа в Западной Сибири необходимо прежде всего думать:

а) об экономической выгоде

б) природе

в) рациональном природопользовании

г) глобальных проблемах человечества

Тестирование по теме: «Глобальные проблемы человечества. Геополитика».
Задание 1.

Вопрос 1. Из всего многообразия глобальных проблем особо выделяются:

1. **предотвращение мирового ядерного конфликта и прекращение гонки вооружений;**
2. преодоление социально-экономической отсталости развивающихся стран;
3. энерго-сырьевая, демографическая, продовольственная проблемы;
4. охрана окружающей среды, освоение Мирового океана и космоса, ликвидация опасных болезней;
5. все перечисленное.

Вопрос 2. Какие отрицательные последствия повлекли за собой научно- техническая и экономическая деятельность в современных условиях?

1. резкое увеличение расходования природных ресурсов;
2. отрицательное антропогенное воздействие на природу, ухудшение экологических условий жизни людей;
3. усиление неравномерности в уровнях социально-экономического развития между промышленно-развитыми и развивающимися странами;
4. создание оружия массового уничтожения;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 3. Какие типы глобальных проблем выделяет Б.Н. Савченко**?**

1. безопасность, развитие;

2. сохранение естественных основ существования;
3. справедливость;
4. взаимопонимание между различными культурами;
5. **все перечисленное**.

Вопрос 4. Человечество ставит себя перед грозной глобальной катастрофой:

1. руководствуясь только задачами экономического порядка;
2. наращивая материальное производство;
3. рассматривая природу только как объект эксплуатации;
4. рассматривая природу только как объект помещения отходов производства и жизнедеятельности;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 5. В XVII в. в ходе войн погибли:

1. **1,5 млн. человек;**
2. 3.3 млн. человек;
3. 4,5 млн. человек;
4. 5,4 млн. человек;
5. 6,7 млн. человек.

Задание 2.

Вопрос 1. Основные региональные театры военных действий находятся:

1. в Европе (бывшие республики Югославии);
2. в Центральной Америке (Гаити, Никарагуа, Сальвадор);
3. **в Азии (Афганистан, Ирак);**
4. в Африке;
5. все перечисленное.

Вопрос 2. Военный сектор достигает наибольших размеров:

1. **в странах Ближнего Востока;**
2. в странах Среднего Востока;
3. в Африке;
4. в Центральной Америке;
5. все перечисленное.

Вопрос 3. Среди богатейших стран мира военные конфликты:

1. **не возникали с 1945 г.;**
2. не возникали с 1947 г.;
3. не возникали с 1953 г.;
4. не возникали с 1964 г.;
5. не возникали с 1969 г.

Вопрос 4. Тенденция к оздоровлению международной обстановки стала набирать силу:

1. в первой половине 70-х гг. XX в.;
2. **во второй половине 70-х гг. XX в.;**
3. в первой половине 80-х гг. XX в.;
4. во второй половине 80-х гг. XX в.;
5. в первой половине 90-х гг. XX в.

Вопрос 5. Какие появились новые угрозы международному сообществу?

1. **международный терроризм;**
2. угроза распространения ядерного оружия и баллистических ракет;

3. **перенасыщенность оружием «третьего мира»;**
4. наркомания;
5. все перечисленное.

Задание 3.

Вопрос 1. Юридически изобретателем термина «экология» является:

1. **Э. Геккель;**
2. Ч. Дарвин;
3. Д. Нэсбитт;
4. Б. Эбурдин;
5. Дж. Ч. Фарман.

Вопрос 2. Под демографическим давлением на природу понимают:

1. сельскохозяйственное использование земель;
2. рост населения;
3. рост крупных городов;
4. **все вышеперечисленное;**
5. загрязнение окружающей среды.

Вопрос 3. Современная ситуация на планете Земля характеризуется почти повсеместно:

1. загрязнением рек, озер, морей, воздуха;
2. захламлением отходами жизнедеятельности людей;
3. обеднением или полным исчезновением многих видов животного или растительного мира;
4. деградацией почв, опустыниванием, уничтожением лесов;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 4. Неблагоприятное воздействие человеческой деятельности распространилось:

1. на биосферу;
2. на атмосферу;
3. на гидросферу;
4. на литосферу;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 5. Четыре самых теплых года XX столетия пришлись:

1. на 50-е гг.;
2. на 60-е гг.;
3. на 70-е гг.;
4. **на 80-е гг.;**
5. на 90-е гг.

Задание 4.

Вопрос 1. Какие важные величины в климате планеты может изменить «парниковый эффект»?

1. количество осадков;
2. направление ветров, слой облаков;
3. океанские течения;
4. размеры полярных ледниковых шапок;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 2. Зона сплошной многолетней мерзлоты перестает существовать при глобальном

потеплении:

1. на 1°С;
2. **на 2°С;**
3. на 3°С;
4. на 4°С;
5. на 5°С.

Вопрос 3. Максимальная плотность озонового слоя наблюдается:

1. на высоте 1-5 км;
2. на высоте 6-10 км;
3. **на высоте 15-26 км;**
4. на высоте 30-35 км;
5. на высоте 35-40 км.

Вопрос 4. Кто является первооткрывателем «озоновой дыры»?

1. **Дж. Ч. Фарман;**
2. Ч. Дарвин;
3. Э. Геккель;
4. Д. Нэсбитт;
5. Б. Эбурдин.

Вопрос 5. Где наблюдается явление фотохимического тумана?

1. в Мехико;
2. в Лос-Анжелесе,
3. в Бостоне, в Нью-Йорке;
4. в Токио, в Милане;
5. **все перечисленное.**

Задание 5.

Вопрос 1. Эксплуатация АЭС позволяет экономить в мире:

1. 100 млн. т нефти ежегодно;
2. 300 млн. т нефти ежегодно;
3. **400 млн. т нефти ежегодно;**
4. 500 млн. т нефти ежегодно;
5. 600 млн. т нефти ежегодно.

Вопрос 2. Большой объем рубок леса оказывает влияние:

1. на радиационный баланс;
2. на атмосферную циркуляцию;
3. на влажность воздуха;
4. на водный режим суши;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 3. Каковы основные причины сведения лесных массивов в развивающихся странах?

1. **традиционная подсечно-огневая система земледелия;**
2. **использование древесины в качестве топлива;**
3. **вырубка лесов на экспорт;**
4. все вышеперечисленное;
5. стихийные бедствия.

Вопрос 4. Тропические леса покрывают:

1. 5% земной поверхности;

2. 7% земной поверхности;

3. 10% земной поверхности;
4. 12% земной поверхности;
5. 15% земной поверхности.

Вопрос 5. К основным причинам опустынивания относят:

1. уничтожение растительности из-за чрезмерного выпаса скота;
2. распашка прежних пастбищных массивов;
3. вырубка деревьев и кустарников;
4. нарушение почвенного покрова в результате строительства и хозяйственной деятельности;
5. **все перечисленное.**

Задание 6.

Вопрос 1. Пустынна Сахара «растет» в среднем:

1. на 100 м в год;
2. на 300 м в год;
3. на 500 м в год;
4. **на 1 км в год;**
5. на 2 км в год.

Вопрос 2. Самые густонаселенные аридные районы мира находятся:

1. **в Индии;**
2. в Кении;
3. в Чаде;
4. в Индонезии;
5. в Китае.

Вопрос 3. Из всего забора свежей воды по России на долю промышленности приходится:

1. 4%;
2. 13%;
3. 34%;
1. **49%;**
2. 63%.

Вопрос 4. Какие экономические районы России находятся на краю экологической пропасти?

1. **Центральный;**
2. Северный;
3. **Уральский;**
4. Западная и Восточная Сибирь;
5. все перечисленное.

Вопрос 5. Большую роль в охране животного и растительного мира могут оказать:

1. заповедники;
2. заказники;
3. национальные парки;
4. **все вышеперечисленное;**
5. музеи.

Задание 7.

Вопрос 1. Что включает в себя демографическое развитие?

1. вопросы природопользования;

2. **вопросы роста численности населения относительно территории;**
3. вопросы состояния и качества окружающей природной среды;
4. **этнические проблемы;**
5. все перечисленное.

Вопрос 2. Когда начали проводить регулярные переписи населения?

1. с XVI в.;
2. с XVII в.;
3. с XVIII в.;
4. **с XIX в.;**
5. с XX в.

Вопрос 3. К числу основных демографических показателей относятся:

1. **коэффициенты рождаемости и смертности;**
2. **коэффициенты естественного прироста населения;**
3. коэффициенты младенческой деятельности;
4. коэффициенты средней ожидаемой продолжительности жизни;
5. все перечисленное.

Вопрос 4. На экономически развитые страны приходится:

1. менее 1% прироста мирового населения;
2. **менее 2% прироста мирового населения;**
3. менее 3% прироста мирового населения;
4. менее 5% прироста мирового населения;
5. менее 7% прироста мирового населения.

Вопрос 5. Эпицентр «демографического взрыва» устойчиво перемещается:

1. **в Африку;**
2. в Южную Азию;
3. в западную Азию;
4. в Латинскую Америку;
5. в Европу.

Задание 8.

Вопрос 1. Районы с экстремальными природными условиями - это:

1. аридные области;
2. тайга;
3. тундра;
4. зона влажных тропических лесов;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 2. На одного жителя Земли сегодня приходится:

1. всего 0,1 га пашни;
2. всего 0,2 га пашни;
3. **всего 0,3 га пашни;**
4. всего 0,4 га пашни;
5. всего 0,5 га пашни.

Вопрос 3. К наиболее весомым результатам мирового процесса урбанизации можно отнести:

1. приоритетный рост столиц, центров общемирового значения;
2. формирование агломераций;
3. развитие мегаполисов;

4. все вышеперечисленное;
5. **нет верных ответов.**

Вопрос 4. Потребителями каких природных ресурсов являются города?

1. земельных;
2. энергетических;
3. продовольственных;
4. **все вышеперечисленное;**
5. демографических.

Вопрос 5. Какие региональные демографические центры ООН были созданы?

1. Международный институт демографических исследований;
2. Латиноамериканский демографический центр;
3. Каирский демографический центр;
4. все вышеперечисленное;
5. **не создавались вообще.**

Задание 9.

Вопрос 1. Фонд ООН для поощрения деятельности в области народонаселения (ЮНФПА) был создан:

1. в 1966 г.;
2. **в 1967 г.;**
3. в 1969 г.;
4. в 1971 г.;
5. в 1973 г.

Вопрос 2. Одной из первой стран, в которой проводилась общенациональная политика планирования семьи, стала

1. **Индия;**
2. Бразилия;
3. Ангола;
4. Индонезия;
5. Мексика.

Вопрос 3. Современное человечество унаследовала от прошлого:

1. 100-200 этнических общностей;
2. 500-700 этнических общностей;
3. 1-2 тыс. этнических общностей;
4. **2-3 тыс. этнических общностей;**
5. 4-5 тыс. этнических общностей.

Вопрос 4. Почти все конфликты, происходящие в наши дни, имеют:

1. этнонациональную окраску;
2. этнорасовую окраску;
3. **все вышеперечисленное;**
4. религиозную окраску;
5. политическую окраску.

Вопрос 5. Большое число жителей Земли становятся беженцами вследствие:

1. международных конфликтов;
2. гражданских войн;
3. стихийных бедствий;

4. голода и нищеты;
5. **все перечисленное.**

Задание 10.

Вопрос 1. До начала XX в. основным энергоресурсом была:

1. **древесина;**
2. уголь;
3. газ;
4. нефть;
5. электроэнергия.

Вопрос 2. Интенсивному развитию экономики дала толчок:

1. «эра нефти»;
2. «эра древесины»;
3. «эра газа»;
4. **«эра угля»;**
5. все перечисленное.

Вопрос 3. В готовую продукцию превращается только:

1. 5% сырья, извлекаемого из недр планеты;
2. **10% сырья, извлекаемого из недр планеты;**
3. 15% сырья, извлекаемого из недр планеты;
4. 20% сырья, извлекаемого из недр планеты;
5. 25% сырья, извлекаемого из недр планеты.

Вопрос 4. Уровень ресурсообеспечения определяется:

1. **потенциалом собственной ресурсной базы страны;**
2. политическими соображениями;
3. военно-стратегическими соображениями;
4. международным разделением труда;
5. все перечисленное.

Вопрос 5. На дне Мирового океана находятся крупные запасы:

1. **железа;**
2. **марганца;**
3. меди;
4. кобальта;
5. все перечисленное.

Задание 11.

Вопрос 1. Сельскохозяйственные угодья, используемые человечеством для производства продуктов питания, составляют:

1. 5% земельного фонда мира;
2. **10% земельного фонда мира;**
3. 20% земельного фонда мира;
4. 30% земельного фонда мира;
5. 40% земельного фонда мира.

Вопрос 2. Сельскохозяйственные угодья представляют собой:

1. **пашни;**
2. **луга;**

3. **пастбища;**
4. все вышеперечисленное;
5. леса, болота.

Вопрос 3. Что превращает сельскохозяйственные угодья в неудобные земли?

1. промоины;
2. рытвины;
3. овраги;
4. **все вышеперечисленное;**
5. пыльные бури.

Вопрос 4. Общая площадь антропогенных пустынь мира составляет:

1. свыше 1 млн. км²;
2. **свыше 3 млн. км²;**
3. свыше 5 млн. км²;
4. свыше 9 млн. км²;
5. свыше 12 млн. км².

Вопрос 5. Какие катастрофические последствия для всего мира имеет уничтожение лесов?

1. сокращается поступление кислорода в атмосферу;
2. усиливается парниковый эффект;
3. изменяется климат на земле;
4. **все вышеперечисленное;**
5. увеличивается «озоновая дыра».

Задание 12.

Вопрос 1. Каковы основные причины сокращения лесных ресурсов мира?

1. расширение площадей под строительство промышленных объектов, городов, транспортных коммуникаций;
2. лес является основным строительным материалом, идет на изготовление мебели, бумаги;
3. лес используется как топливо;
4. леса сокращаются и деградируют от загрязнения воздушной среды и почв;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 2. На поверхностные воды материков приходится:

1. 0, 02% от всего объема вод;
2. **0, 3% от всего объема вод;**
3. 0, 5% от всего объема вод;
4. 2% от всего объема вод;
5. 5% от всего объема вод.

Вопрос 3. Дефицит пресной воды связан:

1. с быстрым ростом населения;
2. с увеличением расходования запасов пресных вод для нужд сельского хозяйства и промышленности;
3. с загрязнением гидросферы;
4. со снижением способности водоемов к самоочищению;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 4. Какие организмы, обитающие в придонной части океана, объединяет бентос?

1. водоросли;

2. морские ежи;
3. гребешки;
4. **все вышеперечисленное;**
5. рыбы.

Вопрос 5. В особо крупных масштабах шельфовая добыча нефти и газа ведется:

1. в Персидском заливе;
2. в Венесуэльском заливе;
3. в Мексиканском заливе;
4. в Северном море;
5. **все перечисленное.**

Задание 13.

Вопрос 1. Какие основные группы веществ выделяют в пищевых продуктах?

1. воду;
2. белки, жиры;
3. углеводы;
4. витамины, минеральные вещества;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 2. Какие единицы теплотворной способности используются?

1. **калория;**
2. **килокалория;**
3. все вышеперечисленное;
4. грамм веса;
5. объем.

Вопрос 3. Когда была создана в рамках ООН Организация по продовольствию и сельскому хозяйству (ФАО)?

1. **в 1945 г.;**
2. в 1949 г.;
3. в 1951 г.;
4. в 1956 г.;
5. в 1963 г.

Вопрос 4. Что порождает низкую производительность труда в развивающихся странах?

1. слабая материально-техническая база сельского хозяйства;
2. зависимость от погоды;
3. недостаточное применение удобрений, отсутствие средств химической защиты растений;
4. трудности орошения и мелиорации земель;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 5. Процесс урбанизации в странах «третьего мира» выражается:

1. в быстром росте населения, не участвующего в сельскохозяйственном производстве;
2. в оттоке из деревень в города работоспособных жителей;
3. в увеличении численности городской бедноты;
4. в изменении продовольственных потребностей;
5. **все перечисленное.**

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ ДОКЛАДА

Темы рефератов:

1. Мировые природные ресурсы и проблемы рационального природопользования.
2. Освоение богатств Мирового океана и охрана природных комплексов океана, как глобальная проблема человечества.
3. Рекреационные ресурсы земного шара и индустрия туризма.
4. Охрана окружающей среды обитания как глобальная проблема человечества.
5. Сырьевая проблема как глобальная проблема человечества.
6. Энергетическая проблема как глобальная проблема человечества.
7. Демографическая проблема как глобальная проблема человечества.
8. География религий. Влияние религий на экономические и социальные проблемы мира.
9. География внешних миграций мира в XX веке.
10. Национальные проблемы в отдельных странах.
11. Урбанизация как всемирный процесс. Современный этап и прогнозы на будущее.
12. География крупных мегаполисов мира.
13. Экономическая интеграция в Европе.
14. Топливно-энергетическая проблема мира: основные тенденции развития, районы размещения, экологические проблемы.
15. География мирового сельского хозяйства: основные тенденции развития, районы размещения, экологические проблемы.
16. Продовольственная проблема мира. Сущность, возможные пути решения.
17. Транспортная система мира. Её значение в формировании мирового хозяйства.
18. нетрадиционные источники энергии и их использование человеком.
19. Международные программы по охране природных ресурсов.
20. Особенности урбанизации в различных странах мира.
21. География христианства в современном мире.
22. Историко-географический анализ транспорта мира: от телеги до аэробуса.
23. Микрогосударства Европы.
24. Освоение человеком труднодоступных территорий планеты.
25. Динамика численности населения в XXI веке, региональные отличия.
26. особенности современного международного разделения труда.
27. Экстенсивное и интенсивное сельское хозяйство в современном мире.
28. Внешнеполитические связи России с зарубежными странами.
29. Типологические особенности развитых и развивающихся стран современного мира.
30. Сравнительная характеристика трех «регионов слаборазвитости» в мире: Азии, Африки, Латинской Америки.
31. Страноведение.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету География

Промежуточная аттестация по учебному предмету «География» проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: тесты.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету География используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Черняк В.Д. География (базовый и углубленный уровни), 10-11 классы: учебник для СПО / В.Д. Черняк и др. – 4-е изд., перераб. и доп. – М: Юрайт, 2024. – 389 с. (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

Перечень тестов к дифференцированному зачету по географии.

1. Найдите правильные пары названий стран гигантов по площади и их столицам:
   а) США—Нью-Йорк;
   б) Великобритания—Лондон;
   в) Австралия—Канберра;
   г) Канада—Оттава;
   д) Китай—Шанхай.
2. Найдите правильные пары названий стран гигантов по населению и их столицам:
   а) Нигерия—Каир;
   б) Индонезия—Джакарта;
   в) Пакистан—Исламабад;
   г) СаудовскаяАравия—Эр-Рияд;
   д) Канада—Оттава.
3. Выберите правильные пары названий государств и частей Мирового океана, к которым они имеют выход:
   а) Испания—Средиземное море;
   б) Турция—Красное море;
   в) Индия—Бенгальский залив;
   г) Венесуэла—Карибское море;
   д) Эфиопия—Аравийское море.
4. Названия каких стран гигантов (одновременно и по населению, и по площади) и их столиц указаны неверно?
   а) Россия–Москва;
   б) Бангладеш–Дели;
   в) Испания–Мадрид;
   г) Китай–Пекин;
   д) Канада–Оттава;
5. Какие из указанных государств не являются ключевыми развивающимися странами?
   а) Турция;
   б) Бразилия;
   в) Индия;
   г) Мексика;
   д) Индонезия.
6. Какие из указанных государств относятся к подгруппе наименее развитых стран?
   а) Мозамбик;
   б) Саудовская Аравия;
   в) Индия;
   г) Эфиопия;
   д) Чили.
7. Какие из указанных стран являются государствами с федеративным административно-территориальным устройством?
   а) Италия;
   б) США;
   в) Швейцария;
   г) Швеция;
   д) Индия.
8. Какие из указанных стран являются одновременно гигантами и по площади, и по населению?

а) Китай;
б) Канада;
в) Россия;
г) Пакистан;
д) США

9. Какие из указанных городов являются столицами стран гигантов и по площади, и по населению?

а) Абуджа;
б) Бразилиа;
в) Вашингтон;
г) Гавана;
д) Дели.

10. Выберите страну, имеющую выход к морю:

а) Финляндия;
б) Монголия;
в) Словакия;
г) Нигер;
д) Непал.

11. Какие из перечисленных стран не входят в Содружество, возглавляемое Великобританией?

а) Азербайджан;
б) Австралия;
в) Египет;
г) Новая Зеландия;
д) Канада.

12. Какие из указанных стран относятся к нефтеэкспортирующим государствам?

а) Швеция;
б) Кувейт;
в) Бруней;
г) Сингапур;
д) Саудовская Аравия.

13. Какие из указанных стран относятся к группе наиболее отсталых?

а) Иран;
б) Бангладеш;
в) Венгрия;
г) Афганистан;
д) Аргентина.

14. Какиеиз указанных стран имеют унитарное административно-территориальное устройство?

а) Франция;
б) Объединенные Арабские Эмираты;
в) Италия;
г) Швейцария;
д) Мексика.

15. Выберите варианты, в которых оба названных государства являются республиками с федеративным устройством:

а) Финляндия, Мексика;
б) Пакистан, Бразилия;

в) Индия, Малайзия;

г) Швейцария, Швеция;

д) Германия, США.

16. Какие из указанных стран отвечают одновременно трем условиям:

1) не являются членами СНГ;

2) не входят в Содружество, возглавляемое Великобританией;

3) не входят в военно-политические организации?

а) Австралия;

б) Финляндия;

в) Белоруссия;

г) Швеция;

д) Дания.

17. Выберите правильное утверждение.

а) Геополитика не имеет ничего общего с политикой государства по отношению к его соседям.

б) Влияние Германии на события в мире в ближайшее время будет усиливаться благодаря ее стабильному экономическому развитию.

в) Присутствие войск ООН в ряде стран будет способствовать нагнетанию напряженности между конфликтующими сторонами осложнять обстановку в регионе.

г) В начале XXI в. на политической карте Южной Америки появится много новых государств.

18. Какие из указанных утверждений верны?

а) Географическая среда — часть земной природы, с которой человеческое общество непосредственно взаимодействует в своей жизни и производственной деятельности.

б) Понятие «природа» более широкое, чем понятие «географическая среда».

в) Географическая среда — необходимое условие жизни и деятельности общества.

г) Все перечисленные.

19. Ресурсами, выделяемыми по характеру использования, являются:

а) минеральные;

б) рекреационные;

в) климатические;

г) таких ресурсов нет.

20. Для стран Южной Америки, расположенных в Андах, характерно:

а) хорошая обеспеченность рудными полезными ископаемыми;

б) значительные различия в обеспеченности топливными и нерудными полезными ископаемыми;

в) хорошая обеспеченность геотермальной энергией районов с повышенной сейсмической и вулканической активностью;

г) все перечисленное.

21. Выберите правильное утверждение.

а) Обрабатываемые земли сосредоточены в основном в зоне саванн и тропических лесов.

б) Высокая обеспеченность пашней на душу населения характерна для таких стран, как Канада и Австралия.

в) Малоземельные и густонаселенные страны, такие как Япония и Нидерланды, стремятся увеличить площадь пахотных земель за счет распашки горных склонов.

22. Какая из указанных стран имеет наиболее низкие душевые показатели обеспеченности ресурсами полного речного стока?

а) Канада;

б) США;

в) Китай;

г) Индонезия;

д) Бразилия.

23. Выберите верное утверждение.

а) Около половины мирового гидроэнергетического потенциала приходится на пять стран: Китай, Ливию, Россию, Канаду, Саудовскую Аравию.

б) К странам северного лесного пояса относятся Канада, Финляндия, Индонезия.

в) Около половины заготавливаемой в мире древесины идет на дрова.

г) Все перечисленные утверждения верны.

24. Выберите государства, в которых смертность превышает рождаемость:

а) Россия;

б) США;

в) Германия;

г) Саудовская Аравия;

д) Бразилия.

25. Выберите правильные утверждения.

а) Примерами стран, проводящих активную демографическую политику, направленную на снижение рождаемости, могут служить Франция, Австрия и Япония.

б) Благодаря борьбе с эпидемиями многие молодые независимые государства смогли резко сократить смертность населения.

в) Преобладание мужского населения в странах Азии во многом объясняется приниженным положением женщины в семье и в обществе.

г) Все перечисленные утверждения правильные.

26. Выберите страны с преобладанием женского населения: а) Китай;

б) Турция;

в) Германия;

г) Иран;

д) Канада.

27. В какой из указанных стран государственный язык не относится к индоевропейской языковой семье?

а) Россия;

б) США;

в) Индия;

г) Саудовская Аравия;

д) Бразилия.

28. Какие из указанных народов исповедуют одну из мировых религий?

а) евреи;

б) французы;

в) хиндустанцы;

г) китайцы (ханьцы);

д) арабы.

29. Выберите варианты, в которых верно указаны причины формирования высокой плотности населения:

а) развитие на поливных землях трудоемкого рисосеяния;

б) быстрое развитие промышленности и рост городского населения;

в) тяготение к транспортным и торговым путям;

г) все перечисленные варианты.

30. Какие из указанных стран являются высокоурбанизированными?

а) Саудовская Аравия;

б) Индонезия;

в) Нигер;

г)Аргентина;

д) Китай.

31. Выберите правильные утверждения.

а) В начале XXI в. основной поток трудовых миграций будет направлен из развивающихся стран в развитые.

б) Основной причиной сохранения вынужденных миграций будет оставаться разница в оплате труда в развивающихся и экономически развитых странах.

в) В начале XXI в. в пятерку крупнейших агломераций мира будут входить агломерации Токио, Мехико и Сан-Паулу.

г) Урбанизация во многих экономически развитых странах будет оставаться стихийной и приводить к росту трущоб на окраинах больших городов.

32. Демографическим кризисом называют:

а) продовольственные проблемы стран, где темпы роста населения очень высоки;

б) невысокий прирост населения в экономически развитых странах;

в) уменьшение смертности в молодых независимых государствах в результате борьбы с эпидемиями;

г) уменьшение численности населения страны в результате превышения смертности над рождаемостью.

33. Для каких стран характерен второй (традиционный) тип воспроизводства населения?

а) США;

б) Мексика;

в) Россия;

г) Германия;

д) Бангладеш.

34. Выберите страны с преобладанием мужского населения:

а) Пакистан;

б) Испания;

в) Мексика;

г) Алжир;

д) Венгрия.

35. В населении какого из указанных регионов наиболее низкая доля детей? а) СНГ;

б) Северная Америка;

в) Латинская Америка;

г) Африка;

д) Австралия и Океания.

36. Выберите варианты, где верно указаны названия языка и языковой семьи, к которой он относится:

а) китайский—афразийская;

б) хинди—сино-тибетская;

в) испанский—индоевропейская;

г) английский—американоевропейская;

д) арабский—афразийская.

37. В какой из указанных стран большая часть населения исповедует христианство?

а) Египет;

б) Япония;

в) Индия;

г) Китай;

д) Аргентина.

38. Какие из указанных стран не являются высокоурбанизированными?

а) Египет;

б) Испания;

в) Вьетнам;

г) Мексика;

д) Италия.

39. Выберите варианты, где верно указаны города, образующие одну из десяти крупнейших агломераций мира, и страны, где они находятся:

а) Бомбей—Пакистан;

б) Сан-Паулу—Мексика;

в) Шанхай—Китай;

г) Лос-Анджелес—Мексика;

д) Калькутта—Индия.

40. Научно-техническая революция—это:

а) качественный скачок в развитии науки и техники;

б) исторически сложившаяся совокупность национальных хозяйств;

в) переворот в производительных силах, основанный на превращении науки в непосредственную производительную силу общества;

г) все перечисленное.

41. Высшая ступень международного географического разделения труда называется:

а) отраслью специализации;

б) мировой торговлей;

в) международной экономической интеграцией;

г) мировым рынком;

д) индустриальной структурой экономики.

42. Выберите варианты по принципу «страна–экономическая группировка»:

а) Греция—Европейский союз;

б) Индия—АСЕАН;

в) Аргентина—НАФТА;

г) Мексика—ЛАИ;

д) Австрия—ОПЕК.

43. Выберите региональные экономические группировки:

а) АСЕАН;

б) ЛАИ;

в) НАФТА;

г) Европейский союз;

д) все перечисленные.

44. Аграрные районы преобладают в таких странах, как:

а) Бразилия;

б) Сомали;

в) Непал;

г) Япония;

д) Великобритания.

45. Выберите из списка центр мирового хозяйства с наименьшей долей в мировом ВВП:

а) Северная Америка;

б) Зарубежная Европа;

в) Китай;

г) Индия;

д) Япония.

46. Выберите вариант, в котором указаны только высокоразвитые районы:

а) Калифорнийский, Парижский, Токийский;

б) Лондонский, Канадский Север, Рурский;

в) Северная Австралия, Аляска, Восточная Сибирь;

г) Амазонский, Нью-Йоркский, Миланский.

47. Перенос столиц из приморских городов в глубинные районы был предпринят в:

а) Норвегии;

б) Бразилии;

в) Аргентине;

г) Казахстане;

д) Нигерии.

48. Выберите старые факторы размещения:

а) фактор территории;

б) фактор трудовых ресурсов;

в) фактор наукоемкости;

г) транспортный фактор;

д) экологический фактор.

49. НТР характеризуется четырьмя главными чертами. Какая из них названа неправильно?

а) универсальность;

б) чрезвычайное ускорение научно-технических преобразований;

в) повышение требований к уровню квалификации трудовых ресурсов;

г) широкое участие деятелей науки в работе правительственных организаций;

д) тесная связь с военно-технической революцией.

50. Какие из указанных примеров говорят о революционном пути развития техники и технологии в черной металлургии?

а) получение стали путем прямого восстановления железа;

б) получение стальных заготовок методом непрерывной разливки;

в) увеличение объема доменных печей;

г) все приведенные примеры.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Физическая культура

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Физическая культура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Зорькина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Физическая культура.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Физическая культура

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Физическая культура по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Содержание программы учебного предмета «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, грамотное физическое развитие, формирование здорового образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально – культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате освоения учебной программы учебного предмета Физическая культура у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения учебного предмета**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Личностные результаты** В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;	Предметные результаты, формируемые в ходе изучения Физической культуры, должны обеспечивать: 1) Раздел «Знания о физической культуре»: характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества; ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой деятельности; положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей. 2) Раздел «Организация самостоятельных занятий»: проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных соревнований; контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной

	2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейную убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; 4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического	тренировкой, оценке её эффективности; планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне». 3) Раздел «Физическое совершенствование»: выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов в физическом развитии и физическом совершенствовании; выполнять упражнения общефизической подготовки, использовать их в планировании кондиционной тренировки; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта в условиях учебной и соревновательной деятельности, осуществлять судейство по одному из освоенных видов (футбол, волейбол, баскетбол); демонстрировать приросты показателей в развитии основных физических качеств, результатов в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне». 4) Раздел «Знания о физической культуре»: характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой; положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого

	творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание приобретённых умений и навыков, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию	долголетия; выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи. 5) Раздел «Организация самостоятельных занятий»: планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов; организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок; проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях. 6) Раздел «Физическое совершенствование»: выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и потребностей в физическом развитии и физическом совершенствовании; демонстрировать технику приёмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнёром; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта, выполнять их в условиях учебной и соревновательной деятельности (футбол, волейбол, баскетбол);

	и самообразованию на протяжении всей жизни; 7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности. 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познанием мира; осознание ценности научной деятельности; готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты:** У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных	выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне».

	действий: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях (в том числе при создании учебных и социальных проектов); формирование научного типа мышления,	

	владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой	

	аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных	

	ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как часть регулятивных универсальных учебных действий: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознанием совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на	

	ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности как часть коммуникативных универсальных учебных действий: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество вклада своего и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Физическая культура

Текущий контроль освоения материала учебного предмета состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- устный опрос;

- практические занятия.

Критерии оценивания по физической культуре являются качественными и количественными.

Качественные критерии успеваемости характеризуют степень овладения программным материалом: знаниями, двигательными умениями и навыками, способами физкультурно-оздоровительной деятельности, включенными в обязательный минимум содержания образования и в образовательный стандарт.

Осуществляя оценивание подготовленности по физической культуре, преподаватель реализуют не только собственно оценочную, но и стимулирующую и воспитывающую функции, учитывая темп (динамику изменения развития физических качеств за определенный период времени, а не в данный момент) и индивидуальные особенности обучающихся (типы телосложения, психические и физиологические особенности). При этом преподавателю необходимо быть максимально тактичным, внимательным, не унижать человеческое достоинство обучающегося, заботясь о повышении и дальнейшем развитии интереса к физической культуре.

Итоговая оценка выставляется обучающимся за овладение темы, раздела за семестр. Она включает в себя текущие оценки, полученные обучающимися за овладение всеми составляющими успеваемости: знаниями, двигательными умениями и навыками, а также отражает сдвиги в развитии физических способностей, умений осуществлять физкультурно-оздоровительную деятельность.

Критерии оценивания успеваемости по базовым составляющим физической подготовки обучающихся:

Знания

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
За ответ, в котором студент демонстрирует глубокое понимание сущности материала; логично его излагает, используя в деятельности	За тот же ответ, если в нем содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки	За ответ, в котором отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в знании материала, нет должной аргументации и умения использовать знания на практике	За незнание материала программы

2.1. Критерии оценки уровня освоения

При оценивании знаний по учебному предмету Физическая культура учитываются такие показатели: глубина, полнота, аргументированность, умение использовать их применительно к конкретным случаям и занятиям физическими упражнениями.

С целью проверки знаний используются следующие методы: опрос, сдача контрольных нормативов:

Критерии оценки по устному опросу:

Оценка «5» ставится, если обучающиеся показал полное знание и понимание всего материала, смог составить полный и правильный ответ, сформулировал точное определение и истолкование основных понятий, аргументировано утверждал суждение.

Оценка «4» ставится, если обучающиеся показал знания всего изученного программного материала. Дал полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допустил незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала.

Оценка «3» ставится, если обучающиеся усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно.

Оценка «2» ставится, если обучающиеся не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.

Техника владения двигательными умениями и навыками

Для оценивания техники владения двигательными умениями и навыками используются следующие методы: наблюдение, вызов из строя для показа, выполнение упражнений и комбинированный метод.

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Движение или отдельные его элементы выполнены правильно, с соблюдением всех требований, без ошибок, легко, свободно, четко, уверенно, слитно, с отличной осанкой, в надлежащем ритме; обучающиеся понимает сущность движения, его назначение, может разобраться в движении, объяснить, как оно выполняется, и продемонстрировать в нестандартных условиях; может определить и исправить ошибки, допущенные другими обучающимися; уверенно выполняет учебный норматив	При выполнении студент действует так же, как и в предыдущем случае, но допустил не более двух незначительных ошибок	Двигательное действие в основном выполнено правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к скованности движений, неуверенности. Студент не может выполнить движение в нестандартных и сложных в сравнении с уроком условиях	Движение или отдельные его элементы выполнены неправильно, допущено более двух значительных или одна грубая ошибка

Владение способами и умение осуществлять физкультурно-оздоровительную деятельность

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
- самостоятельно организовать место занятий; - подбирать средства и инвентарь и применять их в конкретных условиях; - контролировать ход выполнения деятельности и оценивать итоги	- организует место занятий в основном самостоятельно, лишь с незначительной помощью; - допускает незначительные ошибки в подборе средств; - контролирует ход выполнения деятельности и оценивает итоги	- более половины видов самостоятельной деятельности выполнены с помощью преподавателя или не выполняется один из пунктов	- не может выполнить самостоятельно ни один из пунктов

Уровень физической подготовленности обучающихся

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
- исходный показатель соответствует высокому уровню подготовленности, предусмотренному обязательным минимумом подготовки и программой физического воспитания, которая отвечает требованиям государственного стандарта и обязательного минимума содержания обучения по физической культуре, и высокому приросту обучающихся в показателях физической подготовленности за определенный период времени	- исходный показатель соответствует среднему уровню подготовленности и достаточному темпу прироста	- исходный показатель соответствует низкому уровню подготовленности и незначительному приросту	- обучающиеся не выполняет государственный стандарт, нет темпа роста показателей физической подготовленности

При оценке физической подготовленности приоритетным показателем является темп прироста результатов. Задание преподавателя по улучшению показателей физической подготовленности должны представлять определенную трудность для каждого обучающегося, но быть реально выполнимыми. Достижение этих сдвигов при условии систематических занятий дает основание преподавателю для выставления высокой оценки.

Общая оценка успеваемости складывается по видам программы: по гимнастике, баскетболу, волейболу, легкой атлетике – путем сложения конечных оценок, полученных обучающимися по всем видам движений, и оценок за выполнение контрольных упражнений. При этом преимущественное значение имеют оценки за умения и навыки осуществлять собственно двигательную, физкультурно-оздоровительную деятельность.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-12	Устный опрос, практические занятия.	1 2
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-12	Устный опрос, практические занятия.	1 2
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-12	Устный опрос, практические занятия.	1 2

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА
Текущий контроль

Раздел 1.

Физическая культура и здоровый образ жизни

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни
Здоровый образ жизни.

Вопросы для устного опроса.

1. Дайте определение физической культуре.
2. Что вы понимаете под физической культурой личности?
3. Направленное формирование личности в процессе физического воспитания.
4. Раскройте содержание понятий «физкультурник», «спортсмен», «физическое развитие», «физическая подготовленность».
5. Что такое физические упражнения?
6. Понятия: здоровье, резервы человеческого организма, здоровый режим жизни (ЗОЖ).
7. Факторы здорового образа жизни.
8. Правильное питание. Требования к соотношению основных продуктов питания (белки, жиры, углеводы), калорийности питания.
9. Весоростовые индексы. Раскройте их содержание.
10. Влияние избыточного веса на развитие сердечно-сосудистых заболеваний.
11. Средства поддержания нормального веса.
12. Влияние упражнений различного характера (силовых и циклических) на предупреждение сердечно-сосудистых заболеваний. Уровень кардио-респираторного благополучия.
13. Курение. Его роль в развитии онкологических и респираторных заболеваний.
14. Алкоголь. Его роль в деградации личности.
15. Закаливание. Суть, правила, средства.
16. Роль закаливания в профилактике простудных заболеваний.

Раздел 2. Физическая культура и здоровый образ жизни

Вопросы для устного опроса:

1. Раскройте связь трудовой деятельности и физической культуры.
2. Что такое профессионально-прикладная физическая подготовка?
3. Какие психофизические качества являются ведущими в вашей профессии?
4. Какие виды спорта и физических упражнений способствуют развитию важных качеств в вашей профессии?
5. Укажите виды профессионально-прикладной физической подготовки и их назначение.
6. Раскройте факторы, которые необходимо учитывать при подборе форм и содержания производственной физической культуры.
7. Назовите формы производственной гимнастики и дайте их краткую характеристику.
8. Раскройте содержание типовой схемы физкультурной паузы.
9. Укажите особенности физкультурных минут общего и локального воздействия.
10. В каких формах и де решаются задачи после рабочего восстановления?
11. Как осуществляется профилактика влияния неблагоприятных факторов труда?
12. Укажите характерную особенность профессионально-прикладной физической подготовки, ее основные задачи.
13. Почему посредством физических упражнений возможно обеспечить более высокий уровень развития профессионально важных качеств, чем это имеет место в процессе труда?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Общая физическая подготовка.

Прыжок в высоту способом «перешагивание».

Выполняется разбег в 5-8 беговых шагов под углом 30-45˚ к планке. Отталкивание производится дальней от планки ногой. Мах ногой делается в направлении разбега. Приземление производится на маховую ногу. Фиксируется высота прыжка. Выполняется три попытки. В зачет идет лучшая попытка.



Прыжки через скакалку

Упражнение выполняют с вращением скакалки вперед. Учитывая количество прыжков за 1 мин. При задевании скакалки ногами и вынужденной остановки, учащиеся продолжают прыжки с продолжением подсчета. Общее количество прыжков записывают в карту тестирования.

Вращение обруча вокруг талии (девушки).

1.Встаньте прямо, ноги прямые или чуть согнуты в коленях на ширине плеч или чуть шире. Вес тела равномерно распределён по стопе, носки направлены слегка наружу. Возьмите обруч в руки.

2. Напрягите мышцы брюшного пресса и поясницы. Теперь можно отпустить обруч, задав ему при этом вращение руками. Круговыми движениями корпуса, ног и шеи заставляем обруч крутиться вокруг талии и бёдер. При вращении обруча работать должен весь корпус тела — от шеи до колен, а мышцы пресса и бедер должны быть постоянно напряжены.

3. Спина прямая, руки откинуты в сторону.

5. Обруч нужно вращать по часовой стрелке.

6. Амплитуда вращений должна быть небольшой.

Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств

(девушки)

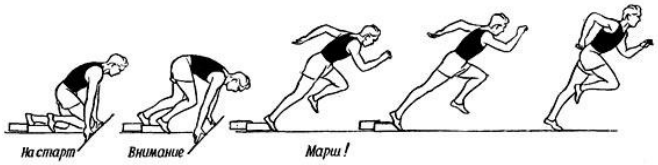
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Прыжок в высоту способом «перешагивание» (см.)	105	110	115	110	115	120
2	Прыжки через скакалку за 1 мин (раз)	110	120	130	120	130	140

(юноши)

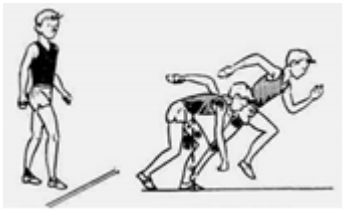
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Прыжок в высоту способом «перешагивание» (см.)	115	120	125	120	130	135
2	Прыжки через скакалку за 1 мин (раз)	110	120	130	120	130	140

Тема 2.2. Лёгкая атлетика.

Бег 100 метров: Проводится на прямой беговой дорожке с высокого старта. По команде «На старт» необходимо занять место на линии старта. По команде «Внимание» – согнуть ноги, наклонить туловище, руки опустить вниз. По команде «Марш» – оттолкнуться опорной ногой, одновременно выставляя другую ногу вперед, начать бег.
Секундомер включается по команде «Марш!» и выключается в момент пересечения финишной линии. Фиксируется время, которое показывает обучающий(ая)ся, пересекая финишную линию.

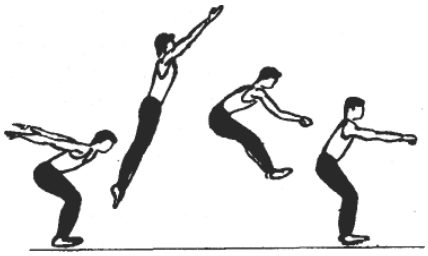


Бег 2000/3000 м: По команде обучающий(ая)ся подходит к линии старта. По команде «Марш!» обучающий(ая)ся бежит 2000/3000 м до финишной линии. Секундомер включается по команде «Марш!» и выключается в момент пересечения финишной линии. Фиксируется время, которое показывает обучающий(ая)ся, пересекая финишную линию.



Челночный бег 3х10 м (координационный бег): По команде обучающий(ая)ся подходит к линии старта берет один кубик. По команде «Марш!» учащийся бежит с кубиком до финишной линии 10 метрового отрезка кладет его на линию, возвращается за вторым кубиком и также кладет его на линию финиша. Секундомер включается по команде «Марш!» и выключается в момент касания пола вторым кубиком. Броски кубиков запрещаются.

Прыжок в длину с места: Выполняется из исходного положения стоя, стопы параллельно друг другу у линии отталкивания (не переступая ее). Прыжок выполняется вперед на максимально возможное расстояние. Замер результата проводится по последней точке опоры. Участнику дается три попытки. В зачет идет лучший результат.



Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (юноши)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Бег 100 м (сек)	15,0	14,5	14,0	14,5	14,0	13,5
2	Бег 3000 м (мин)	15,0	14,0	13,0	14,3	13,3	12,3
3	Челночный бег 3х10 м (сек)	9,0	8,5	8,0	8,3	8,0	7,3
4	Прыжок в длину с места (см)	180	200	220	190	210	230

Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (девушки)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Бег 100 м (сек)	18,0	17,5	16,5	17,5	16,5	16,2
2	Бег 2000 м (мин)	12,30	12,00	11,30	12,00	11,30	11,00
3	Челночный бег 3х10 м (сек)	9,0	8,5	8,0	8,3	8,0	7,3
4	Прыжок в длину с места (см)	150	165	175	155	170	180

Тема: Спортивные игры.

Волейбол

Верхняя передача мяча в парах: Выполнение норматива производится по два человека. Сдающие встают напротив друг друга на расстоянии 3-5 метров и начинают выполнять передачу мяча между собой двумя руками сверху. Фиксируется время удержания мяча и техника выполнения упражнения. Передачи выполняются только двумя руками сверху.

Нижняя передача мяча в парах: Выполнение норматива производится по два человека. Сдающие встают напротив друг друга на расстоянии 3-5 метров и начинают выполнять передачу мяча между собой двумя руками снизу. Фиксируется время удержания мяча и техника выполнения упражнения. Передачи выполняются только двумя руками снизу.

Передача мяча двумя руками сверху над собой в кругу диаметром 2 метра:

Критерии оценки: - высота передачи не ниже 1 метра.
- синхронная работа ног, туловища, рук, согласованность действий.
- точность передач над собой.

Выход за пределы круга не допускается. Выполняется две попытки. В зачет берется лучшая. Учитывается количество передач.

Передача мяча двумя руками снизу над собой в кругу диаметром 2 метра:

Критерии оценки: - высота передачи не ниже 1 метра.
- синхронная работа ног, туловища, рук, согласованность действий.
- отскок мяча под прямым углом.

Выход за пределы круга не допускается. Выполняется две попытки. В зачет берется лучшая. Учитывается количество передач.

Нижняя или верхняя прямая подача в обозначенную зону площадки:

Критерии оценки: - техника выполнения подачи.

Учитывается количество попаданий в обозначенную зону площадки из 6 подач, обозначенных зон не меньше 2.

Баскетбол

Ведение мяча. По команде «На старт!» обучающий(ая)ся принимает положение высокого старта на стартовой линии с мячом в руках. По команде «Марш!» он начинает бег с ведением мяча правой и левой рукой, выполняя при этом обводку ориентиров, находящихся на расстоянии 3м друг от друга.

Критерии оценки: - техника ведения мяча
- смена рук при обводке ориентиров
- правильность выполнения поворота с мячом.

Фиксируется время, которое показывает ученик, пересекая финишную линию.

Броски мяча с пяти точек: Выполняется 5 бросков с контрольных точек.

Критерии оценки: - техника выполнения броска.

Фиксируется количество попаданий.

Штрафной бросок.

Выполняется 10 бросков с линии штрафного броска.

Критерии оценки: - техника выполнения броска.

Фиксируется количество попаданий.

Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств

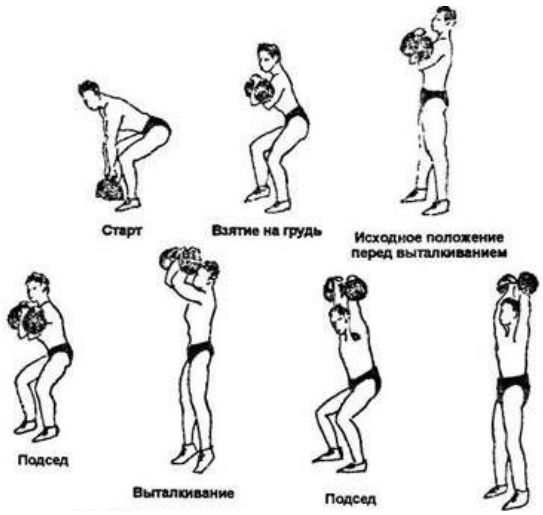
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Верхняя передача мяча в парах (сек.)	25	30	35	30	40	50
2	Нижняя передача мяча в парах (сек.)	20	25	30	25	30	35
3	Верхняя прямая подача (кол-во попаданий)	2	3	5	2	3	5
4	Передача мяча двумя руками сверху над собой	10	12	13	12	14	16
5	Передача мяча двумя руками снизу над собой	5	7	10	6	8	12
6	Ведение баскетбольного мяча	9,0	9,2	9,4	9,0	9,2	9,5
7	Броски мяча с 5 точек (кол-во попаданий)	2	4	5	3	4	6
8	Штрафной бросок (кол-во попаданий)	2	4	5	3	4	6

Тема Атлетическая гимнастика.

Толчок с груди двух гирь по 16 кг. (юноши): Исходное положение перед выталкиванием ноги на ширине плеч, спина прямая, локти опущены и прижаты к туловищу, гири лежат на предплечьях, дужки гирь на груди. После небольшого подседа за счет резкого выпрямления ног вытолкнуть гири вверх. Сделав подсед и «подхватив» гири на прямые руки, выпрямить ноги, зафиксировав гири вверху. Опустить гири к плечам, затем повторить упражнение.

Критерии оценки: - техника выполнения упражнения.

Фиксируется количество выполненных толчков двух гирь.



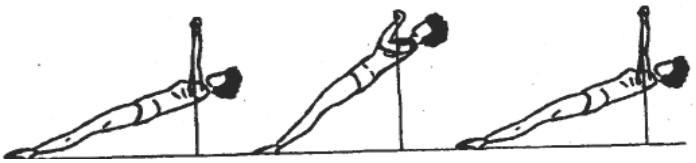
Рывок гири 16 кг. (юноши): Поднятие гири рывком предусматривает подъем непрерывным движением гири над головой на выпрямленную руку и фиксацию в таком положении. При этом туловище должно так же быть выпрямлено. После подачи команды судьи можно приступать к выполнению следующего подъема. В рывке у юношей засчитывается средний результат суммы подъемов одной и другой рук, а у женщин сумма подъемов двух рук.

Поднимание ног в висе до касания перекладины (юноши): Поднимание ног до касания перекладины: не сгибая рук, поднять прямые и сомкнутые ноги к перекладине, коснуться ее ногами и опустить их в исходное положение.

Подтягивание на высокой перекладине (юноши): Выполняется из исходного положения «вис хватом сверху». Во время выполнения упражнения не допускается: сгибание ног в коленных суставах, движения ногами, рывки и раскачивания, перехваты рук. Подтягивание засчитывается, если подбородок находится выше уровня перекладины, а при опускании руки полностью выпрямляются в локтевых суставах.

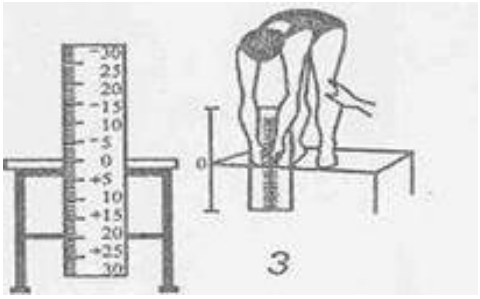


Подтягивание на низкой перекладине (девушки): Проводится из виса лежа на низкой перекладине хватом сверху. Подтягивание считается выполненным правильно, когда подбородок при подтягивании касается перекладины сверху, ноги прямые (сгибание ног в коленных суставах не допускается). При опускании в вис лежа руки выпрямляются полностью. Подсчитывается количество правильно выполненных подтягиваний. Неправильно выполненные подтягивания не подсчитываются.



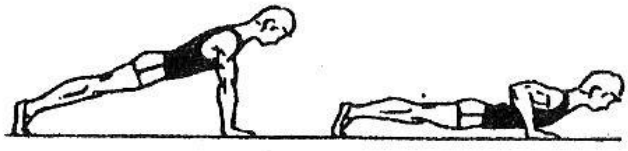
Наклоны туловища вперед на гибкость (девушки): Гибкость определяется при наклоне туловища вперед со скамейки (ноги прямые) путем замера линейкой с точностью до 1 см положения относительно опоры кончиков пальцев рук, опущенных вниз. Если они ниже опоры, гибкость положительная (+), если выше опоры – отрицательная (-). Выполняются три наклона вперед с постепенно увеличивающейся амплитудой, на четвертом регистрируется результат в

течении 5 с. Данный тест можно выполнять также из положения сидя, ноги прямые. Процедура оценки гибкости аналогична.

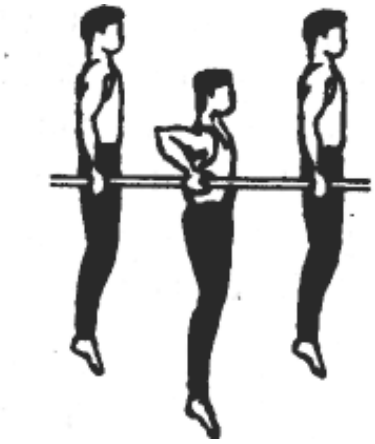


Сгибание и разгибание рук в упоре лежа: Выполняется из исходного положения «упор лежа»; голова, туловище, ноги составляют прямую линию. Сгибание рук выполняется до касания грудью пола, не нарушая прямой линии тела, а разгибание – до полного выпрямления рук, при сохранении прямых линий «голова - туловище - ноги». Дается одна попытка.

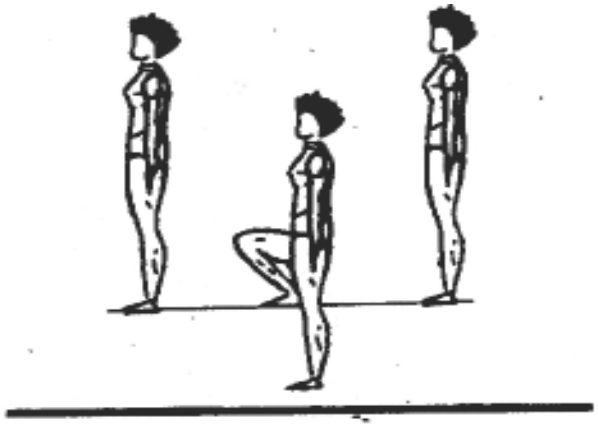
Фиксируется количество отжиманий.



Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (юноши): Выполняются из исходного положения – упор на кистях, руки выпрямлены полностью, ноги опущены. Упражнение считается выполненным правильно, если опускание производится до полного сгибания рук, а разгибание – до полного их выпрямления. Незначительное сгибание и разгибание не разрешается.



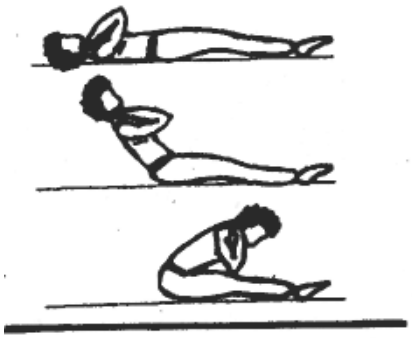
Приседание на одной ноге, стоя на скамейке, опора о стенку (девушки): Исходное положение – опора на одну ногу, стоять на выпрямленной ноге, другая в свободном положении опущена вниз, рукой придерживаться о стенку. Опуститься, согнув ногу в коленном суставе, придерживаясь о стенку. Выпрямиться, разогнув ногу в коленном суставе, зафиксировать положение стоя 1–2 с. Смена ног разрешается после двух приседаний.



Поднимание туловища за 30 секунд: Выполняется на гимнастических матах из исходного положения «лежа на спине, руки за головой, пальцы рук в замок». Угол в коленном суставе 90˚, стопы зафиксированы под нижней перекладиной гимнастической стенки. Засчитывается количество наклонов туловища при касании локтями коленей с последующим касанием лопатками мата.



Поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине (девушки): Руки за головой, ноги закреплены. Из положения на спине начинать движения туловища к ногам. Каждое движение к ногам и от положения ног в положение лежа на спине необходимо выполнять в темпе без фиксации туловища к ногам и положения лежа на спине.



Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (юноши)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Толчок с груди двух гирь по 16 кг.	7	8	11	8	11	14
2	Рывок гири 16 кг.	15	20	25	20	25	30
3	Подтягивание на перекладине в висе	8	10	12	8	11	13
4	Поднимание ног в висе до касания перекладины	2	5	7	3	5	7
5	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа	20	30	40	25	35	40
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях	6	9	12	7	9	12
7	Поднимание туловища (пресс) за 1 минут	20	23	26	25	35	40

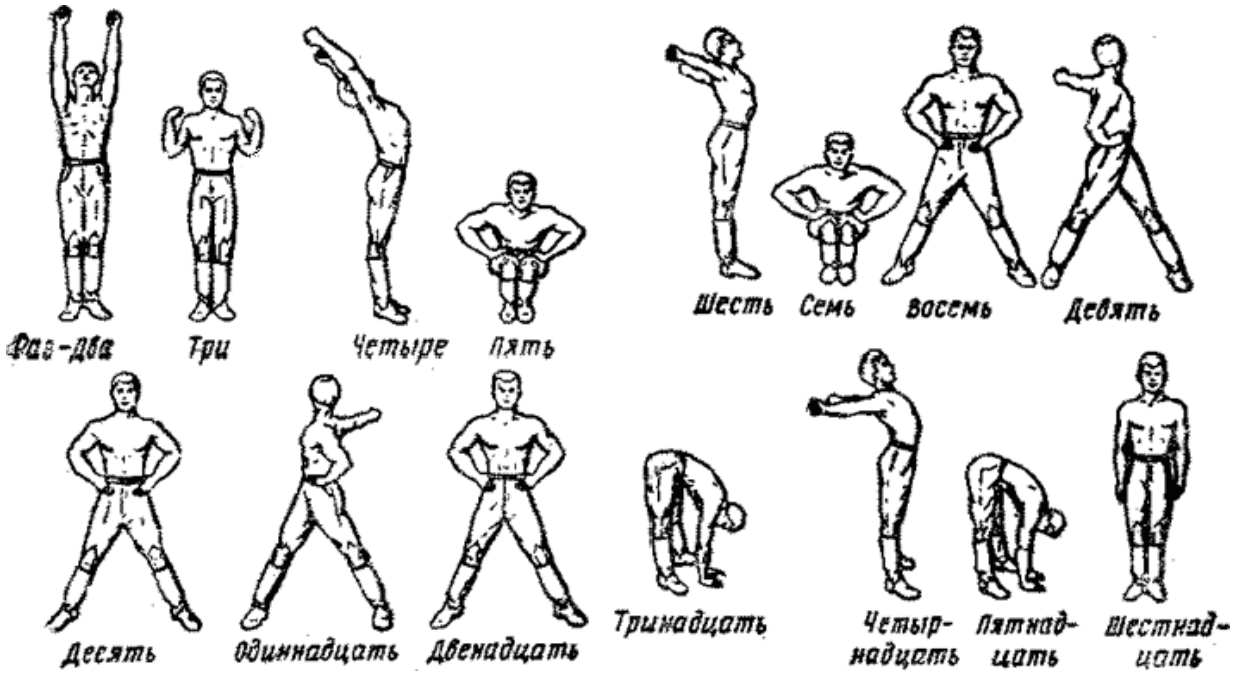
Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (девушки)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Подтягивание на низкой перекладине	7	12	18	12	16	20
2	Наклоны туловища вперед (гибкость)	6	10	13	7	12	16
3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа	8	9	11	9	10	12
4	Приседание на одной ноге, стоя на скамейке, опора о стенку	30	35	40	35	40	45
5	Поднимание туловища (пресс) за 1 минуту	30	35	40	35	40	45
6	Поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине	20	25	30	25	30	35

Тема: Военно-прикладная физическая подготовка.

Комплекс вольных упражнений №1.

Выполняется на 16 счетов. Исходное положение – строевая стойка.



«Раз-два» – поднимаясь на носки, медленно поднять руки вперед и затем – вверх; пальцы сжаты в кулак, ладони внутрь, смотреть вверх, потянуться.

«Три» – опускаясь на обе ступни, с силой согнуть руки, прижав их к телу, кулаки к плечам, смотреть прямо.

«Четыре» – разогнуть руки вверх, прогнуться, смотреть вверх.

«Пять» – соединяя носки ног, присесть до отказа на всей ступне, ладони на бедрах, локти в стороны.

«Шесть» – выпрямиться, поднимая руки вперед и отводя их в стороны и назад до отказа (с рывком в конце движения); пальцы сжаты в кулак.

«Семь» – присесть до отказа на обе ступни, ладони на бедрах, локти в стороны.

«Восемь» – прыжком встать, ноги врозь на широкий шаг, руки - на пояс.

«Девять» – разгибая левую руку и отводя ее в стороны и до отказа назад (пальцы сжаты в кулак), одновременно повернуть туловище налево, ноги с места не сдвигать, смотреть на кисть левой руки.

«Десять» – повернуть туловище прямо, руки на пояс.

«Одиннадцать» – разгибая правую руку и отводя ее в сторону и назад до отказа (пальцы сжаты в кулак), одновременно повернуть туловище направо, ноги с места не сдвигать, смотреть на кисть правой руки.

«Двенадцать» – повернуть туловище прямо, руки на пояс.

«Тринадцать» - резко наклониться вперед до касания земли руками, ноги прямые.

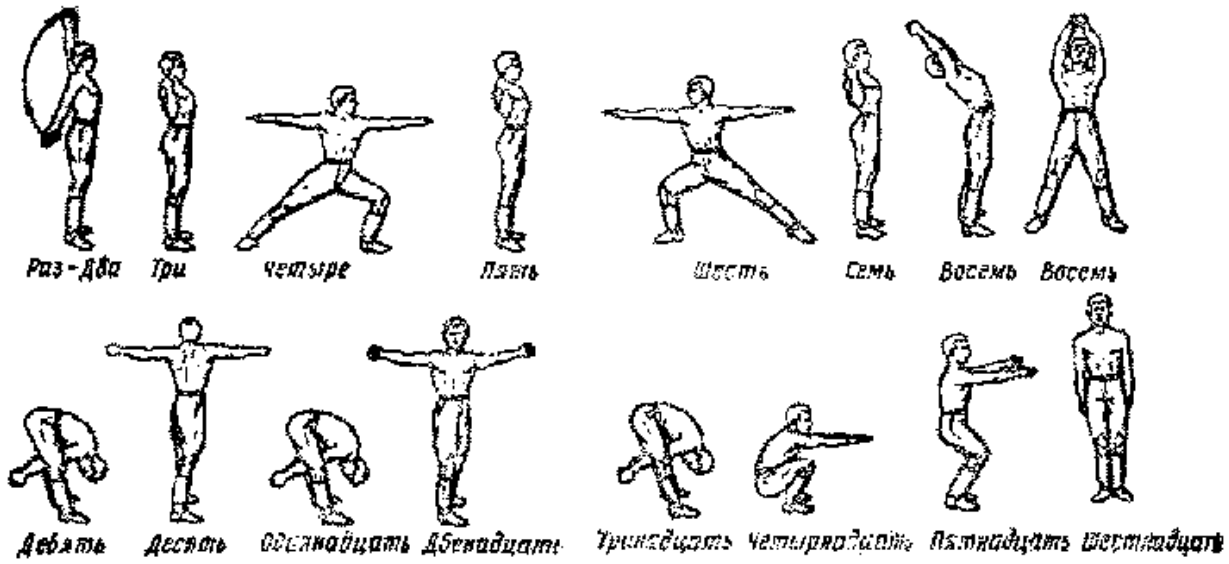
«Четырнадцать» – выпрямляясь, поднять руки вперед и, отводя их в стороны и назад, прогнуться.

«Пятнадцать» – резко наклониться вперед до касания земли руками, ноги прямые.

«Шестнадцать» – выпрямляясь, прыжком соединить ноги и принять строевую стойку.

Комплекс вольных упражнений № 2.

Выполняется на 16 счетов. Исходное положение – строевая стойка.



«Раз-два» - с силой отвести плечи и руки до отказа назад, повернуть кисти, сжатые в кулаки, ладонями вперед и, поднимаясь на носки, движением в стороны медленно поднять прямые руки вверх, кулаки разжать, потянуться.

«Три» – опускаясь на обе ступни, с силой согнуть руки, прижав их к телу, кулаки к плечам, лопатки сблизить, смотреть прямо.

«Четыре» – сделать широкий выпад влево с резким разгибанием рук в стороны и поворотом головы налево, пальцы разжать, ладони книзу.

«Пять» – толчком приставить левую ногу к правой и с силой согнуть руки, прижав их к телу; кулаки к плечам, лопатки сблизить, смотреть прямо.

«Шесть» – сделать широкий выпад вправо с резким разгибанием рук в стороны и поворотом головы направо, пальцы разжать, ладони книзу.

«Семь» – толчком приставить правую ногу к левой и с силой согнуть руки, прижав их к телу, кулаки к плечам, лопатки сблизить, смотреть прямо.

«Восемь» – прыжком поставить ноги врозь на широкий шаг, руки вверх, ладони с хлопком соединить над головой, а туловище отклонить назад.

«Девять» – резко наклониться вперед, руки между ног, ноги не сгибать.

«Десять» – выпрямиться, поднимая руки вперед на высоту плеч, повернуть туловище налево и резким движением развести руки в стороны до отказа, пальцы сжать в кулак, ладони вперед, ступни с места не сдвигать.

«Одиннадцати» – не останавливаясь, повернуть туловище направо и повторить наклон вперед, руки между ног.

«Двенадцать» – не останавливаясь, выпрямиться и повторить то же движение, что и на счет «десять», только с поворотом туловища направо.

«Тринадцать» – не останавливаясь, повернуть туловище налево и повторить наклон вперед, руки между ног.

«Четырнадцать» – выпрямляясь, прыжком свести ноги на ширину плеч (ступни поставить параллельно) и присесть до отказа, руки вперед ладонями книзу, пальцы разжать.

«Пятнадцать» – прыжком поставить ноги врозь на широкий шаг, руки вверх – в стороны ладонями внутрь.

«Шестнадцать» – прыжком соединить ноги, опустить руки и принять строевую стойку.

Перечень вопросов и практических заданий
отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе

Примерные вопросы:

1. Что такое здоровый образ жизни?
2. Что значит «рациональный режим питания»?
3. Что называют «рациональным режимом двигательной активности»?
4. Чем характеризуется здоровый досуг?
5. Зачем нужно заниматься физической культурой учащимся, которые по состоянию здоровья отнесены к специальной медицинской группе?
6. Какие физические упражнения тебе полезно выполнять с учетом твоего заболевания?
7. Какие правила надо соблюдать при составлении и выполнении комплекса корригирующей гимнастики при твоем заболевании?
8. Какие правила надо соблюдать при составлении и выполнении комплекса утренней гимнастики при твоем заболевании?
9. Как сформировать правильную осанку?
10. Какие ты знаешь правила оказания первой медицинской помощи при травме руки (ноги), полученной во время занятий физической культурой?
11. Какие меры предосторожности нужно соблюдать при выполнении физических упражнений?
12. Какие бывают дыхательные упражнения, зачем они нужны и как выполняются?
13. Какие релаксационные упражнения ты знаешь, зачем они нужны и как выполняются?
14. Как влияют регулярные занятия физической культурой на состояние организма?
15. Что такое физическая подготовленность и как ее оценивают?
16. Какие ты знаешь основные физические качества?
17. Как можно контролировать свое состояние во время занятий физической культурой?
18. Какие виды оздоровительной физической культуры тебе известны?

Примерные виды практических заданий
(выполняются при отсутствии противопоказаний)

1. Выполнить комплекс упражнений ежедневной утренней зарядки.
2. Выполнить комплекс упражнений дыхательной гимнастики.
3. Выполнить комплекс упражнений корригирующей гимнастики (при конкретном заболевании).
4. Выполнить комплекс упражнений для развития силы рук (ног, спины, брюшного пресса).
5. Выполнить комплекс упражнений для развития координации движений.
6. Выполнить комплекс упражнений для развития быстроты.
7. Выполнить комплекс упражнений для развития общей выносливости.
8. Выполнить комплекс упражнений для развития гибкости.
9. Выполнить комплекс упражнений для формирования правильной осанки.
10. Комплекс упражнений для профилактики плоскостопия.
11. Самостоятельно составить комплекс упражнений утренней зарядки (из предложенного набора физических упражнений) и выполнить его.
12. Показать способы оказания первой медицинской помощи при травме руки.
13. Показать способы оказания первой медицинской помощи при травме ноги.
14. Выполнить упражнения из изученных подвижных игр (броски мяча в баскетбольное кольцо; ведение мяча в баскетболе; подача мяча в волейболе; прием мяча в волейболе; элементы челночного бега и т. п.).

Выполнить броски теннисного мяча в цель (без учета результата).

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Физическая культура

Промежуточная аттестация по учебному предмету «Физическая культура» проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: тексты для диктантов.

Критерии оценки уровня освоения

№ п\п	Содержание	Девушки			Юноши		
		5	4	3	5	4	3
1	Бег 3000 м (мин. сек)	-	-	-	15.00	14.00	13.00
2	Бег 2000 м (мин. сек)	12.30	12.00	11.30	-	-	-
3	Подтягивание на высокой перекладине (юноши) (кол-во раз)	-	-	-	12	10	8
4	Подтягивание на низкой перекладине (девушки) (кол-во раз)	18	12	7	-	-	-
5	Прыжок в длину с места (см)	190	175	160	220	200	180

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1.Бишаева А.А. Физическая культура. – М: Академия, 2020
2.Муллер А.Б. Физическая культура: учебник и практикум для СПО/А.Б. Муллер, Н.С.
3.Дядичкина, Ю.А. Богащенко.-М:Юрайт, 2023.-424с. - (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

Программа промежуточной аттестации учебного предмета Физическая культура

Подтягивание на высокой перекладине (юноши).

Выполняется из исходного положения «вис хватом сверху». Во время выполнения упражнения не допускается: сгибание ног в коленных суставах, движения ногами, рывки и раскачивания, перехваты рук. Подтягивание засчитывается, если подбородок находится выше уровня перекладины, а при опускании руки полностью выпрямляются в локтевых суставах.

Подсчитывается количество правильно выполненных подтягиваний. Неправильно выполненные подтягивания не подсчитываются.

Подтягивание на низкой перекладине (девушки).

Проводится из виса лежа на низкой перекладине хватом сверху. Подтягивание считается выполненным правильно, когда подбородок при подтягивании касается перекладины сверху, ноги прямые (сгибание ног в коленных суставах не допускается). При опускании в вис лежа руки выпрямляются полностью.

Подсчитывается количество правильно выполненных подтягиваний. Неправильно выполненные подтягивания не подсчитываются.

Прыжок в длину с места.

Выполняется из исходного положения стоя, стопы параллельно друг другу на расстоянии друг от друга 10–15 см, у линии отталкивания (не переступая ее). По команде «Внимание» ноги согнуть в коленных суставах, туловище наклонить вперед, руки отвести в стороны и назад. По команде «Марш» оттолкнуться, выпрямиться, руки послать вперед, затем согнуться и совершить полет. Приземление производить одновременно на две ноги. Замер результата проводится по последней точке опоры.

Обучающемуся дается три попытки. В зачет идет лучший результат.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Зорькин Е.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)
4. Программа промежуточной аттестации студентов
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

1. Область применения ФОС по учебному предмету

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Основы безопасности и защита Родины основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Целью изучения ОБЗР на уровне среднего общего образования является овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества;

сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения Основ безопасности и защиты Родины у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

<table>
<tr><th rowspan="2">Код и наименование осваиваемых компетенций</th><th colspan="2">Планируемые результаты освоения учебного предмета</th></tr>
<tr><th>Планируемые личностные, метапредметные результаты</th><th>Планируемые предметные результаты</th></tr>
<tr><td>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</td><td rowspan="2">Планируемые личностные результаты
В результате изучения Основ безопасности и защиты Родины образования у обучающегося будут сформированы планируемые результаты
1) гражданское воспитание:
сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;
уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;
сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;
готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии,</td><td rowspan="2">Предметные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЗР, должны обеспечивать:
1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;
2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданин в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;
3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование</td></tr>
<tr><td>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</td></tr>
</table>

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том и числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения; готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства; 2) патриотическое воспитание: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооружённые Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота; ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям	представления о военной службе; 4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него; 5) сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя; 6) сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка; 7) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и

	Вооружённых Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей; сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убеждённость и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 3) духовно-нравственное воспитание: осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтёрства и добровольчества; 4) эстетическое воспитание: эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности; понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни; 5) ценности научного познания: Сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о	способов их применения в собственном поведении; 8) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; 9) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 10) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; 11) знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности; 12) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к

	безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности; понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях); 6) физическое воспитание: осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; знание приёмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; потребность в регулярном ведении здорового образа жизни; осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 7) трудовое воспитание: готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность; готовность и способность к образованию и	вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; 13) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; 14) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 15) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

	самообразованию на протяжении всей жизни; 8) экологическое воспитание: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; расширение представлений о деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учётом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности,	

	оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретённые знания в повседневную жизнь; планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; развивать творческое мышление при решении ситуационных задач. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учётом установленных (обоснованных) критериев; раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; характеризовать приобретённые знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных	

	ситуациях; использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретённые знания и навыки в повседневную жизнь. У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; создавать информационные блоки в различных форматах с учётом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы её организации в повседневную жизнь; распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения;	

	владеть приёмами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за своё решение; оценивать приобретённый опыт; расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счёт привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; использовать приёмы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;	

	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую. У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную деятельность с учётом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Основы безопасности и защита Родины состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- устный опрос;
- тестирование,
- контрольные работы.

В основе устного пороса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

При проведении контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестирования и контрольной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1 - 11	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1 - 11	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1 - 11	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОС ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1.Первый признак утечки газа в квартире:

2.При запахе газа в квартире необходимо в первую очередь:

3.Оптимальное расстояние от телевизора до зрителя:

4.Искры из розетки указывают на:

5.При термическом ожоге следует:

6.Номер телефона пожарной охраны с мобильного:

7.В процессе реанимации соотношение вдохов и нажатий на грудную клетку:

8.Химический ожог требует:

9.Наиболее частая причина возгорания в квартире:

10.При сильном задымлении необходимо передвигаться:

11.При попадании химического продукта на кожу необходимо:

12.При контакте с опасным газом первое действие:

13.Что является основной целью системы национальной безопасности?

14.Какой документ определяет основы политики в сфере защиты государства?

15.Что НЕ входит в состав Вооруженных Сил РФ?

16. Какой принцип лежит в основе современной концепции сдерживания?

17.Что является одним из ключевых факторов обеспечения безопасности государства?

18.Какая организация отвечает за координацию действий в случае чрезвычайных ситуаций?

19.Что НЕ является задачей гражданской обороны?

20.Какой орган отвечает за охрану правопорядка и борьбу с преступностью в России?

21.Как называется служба, ответственная за контрразведывательную деятельность?

22.Какая структура занимается сбором информации за пределами России?

23.Чем занимается Росгвардия?

24.Кто является Верховным Главнокомандующим Вооруженными Силами РФ?

25.Какой документ определяет основные направления политики России в сфере защиты национальных интересов?

26.Что из перечисленного является задачей гражданского общества?

27.Какая структура отвечает за защиту государственной границы?

28.Что такое ОДКБ?

29.Кто осуществляет надзор за соблюдением законов в России?

30. В кинотеатре раздается крик о пожаре, все бросились к выходу. Что будете делать вы?

31. Вы пришли домой и замечаете, что не заперта дверь. Как поступите?

32. Кажется, что кто-то идет за вами по пятам. Ваши действия?

33. На автобусной остановке вы заметили бесхозную спортивную сумку. Возможно, в ней находится взрывное устройство. Что делать?

34. Подростки-хулиганы часто нападают на детей. Что посоветуете ребенку?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание № 1

Вариант1

(Выберите один правильный ответ).

1. Как называется пожар, при котором горит торфяной слой заболоченных или болотных почв:

1) торфяной;
2) низовой;
3) повальный.

2. Проявление внешних сил природы, сопровождающееся катастрофическими последствиями: гибелью людей и животных, разрушением сооружений н/х, вызывающее аварии и катастрофы:

1) ураган;
2) стихийное бедствие;
3) землетрясение.

3. Разрушительное природное явление, происходящее в определённых участках земной коры, в результате которого возникает угроза жизни и здоровью людей, происходят разрушение построек и элементов рельефа. Какое явление здесь описано?

1) стихийное бедствие;
2) катастрофа;
3) землетрясение.

4. Потоки с гор воды, песка, щебня, осколков скал и глины. Какое явление описано?

1) обвал;
2) лавина;
3) сель.

5. Отрыв и катастрофическое падение больших масс горных пород, их дробление и
скатывание с крутых склонов:

1) оползень;
2) обвал;
3) сель.

6. Спиральный атмосферный вихрь, возникающий в грозовом облаке и часто распространяющийся по поверхности земли, со скоростью 100 м/с:

1) циклон;
2) смерч;
3) шторм.

7. Кратковременный подъём воды из-за ливневых дождей или зимних оттепелей:

1) паводок;
2) половодье;
3) наводнение.

8. Значительное затопление местности в результате подъёмов воды в водоёме, наносящее материальный ущерб экономике, социальной сфере и природной среде:

1) затопление;
2) наводнение;
3) паводок.

9. О чём должны побеспокоиться при внезапном наводнении люди, нашедшие спасение на чердаках, крышах, возвышенностях?

1) о спасении документов и ценностей;
2) о запасе тёплых вещей;
3) принять меры для своего обнаружения.

10. Назовите главную причину, почему нельзя бросать и бить бутылки в лесу?

1) потому что лес превращается в свалку;
2) другие люди могут потом порезаться;
3) стекло может сфокусировать солнечный свет и поджечь траву.

11. Авария на химически опасном объекте, сопровождающаяся разливом или выбросом опасных химических веществ, способных привести к гибели или химическому заражению людей, продовольствия, пищевого сырья и кормов, сельскохозяйственных животных и растений, или химическому заражению окружающей природной среды, это:

1) опасная авария;
2) химическая авария;
3) аварийная ситуация;
4) криминогенная ситуация.

12. Химическое вещество, применяемое в народнохозяйственных целях, которое при выливе или выбросе может привести к заражению воздуха с поражающими концентрациями, это:

1) химически опасное вещество;
2) ядовитое вещество;
3) аварийно химически опасное вещество (АХОВ), т.е. сильнодействующее ядовитое вещество (СДЯВ);
4) опасное вещество.

13. АХОВ (СДЯВ) наносят поражения:

1) комбинированные (химическое поражение, пожары и взрывы);
2) химические;
3) радиационные;
4) замораживающее.

14. Территория или акватория, в пределах которой распространены или куда принесены опасные химические вещества в концентрациях и количествах, создающих опасность для жизни и здоровья людей, животных и растений в течение определенного времени, это:

1) очаг химического заражения;
2) область химического заражения;
3) территория заражения;
4) зона химического заражения.

15. Основными способами защиты населения от СДЯВ являются. Найдите допущенную ошибку.

1) профилактические прививки от СДЯВ;
2) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
3) использование защитных сооружений (убежищ);
4) временное укрытие населения в жилых и производственных зданиях.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов – «5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Вариант 2

(Выберите один правильный ответ).

1. Внезапно разразилась гроза, вспышки молнии прямо над головой. Как надо действовать:

1) не обращать внимания;
2) спрятаться под большим деревом;
3) укрыться под навесом скал;
4) найти не выделяющееся на местности укрытие и накрыться палаткой.

2. Стихийные бедствия бывают: геологические, метеорологические, гидрологические.

Расставьте в этом порядке перечисленные ниже бедствия:

а- наводнения, сели, лавины; б- извержения, землетрясения; в- смерч, ураган, снегопад.

1) б, в, а;
2) а, б, в;
3) в, а, б.

3. Вы отдыхаете на Кавказе, землетрясение застало вас в помещении гостиницы, первые толчки надо переждать в самом безопасном месте:

1) под столом;
2) на лестнице;
3)в проёме двери.

4. Смещение масс почвы горных пород вниз под действием силы тяжести в результате нарушения равновесия склонов, чаще всего по берегам рек и водоёмов. Что это?

1) оползень;
2) обвал;
3) сель.

5. Какие мероприятия используют в целях снижения катастрофических последствий селей и оползней:

а- предупредительные, б- защитные, в- наблюдение, г- прогнозирование

1) все
2) а, б
3) все, кроме – в

6. Какие действия предпринять для подготовки дома к наступлению урагана?

а- плотно закрыть окна и двери, чердаки, вентиляционные отверстия; б - стёкла окон защитить ставнями или оклеить; в - подготовить запас воды, пиши, лекарств, взять документы и деньги; г- убрать с балконов и подоконников лёгкие предметы; д- погасить огонь в печах, отключить электричество, газ, воду; е- оставить включённым радио

1) все
2) все, кроме – е
3) а, в, г, д, е

7. Кратковременный подъём воды из-за ливневых дождей или зимних оттепелей:

1) паводок;
2) половодье;
3) наводнение.

8. Резкое повышение уровня воды в результате сильного ветра, дующего с моря в устье реки:

1) паводок;
2) катастрофическое наводнение;
3) нагонное наводнение.

9. Почему нельзя разводить костёр под кроной дерева?

1) от температуры погибают листья;
2) сгорают корни дерева, и оно погибает;
3) взлетающие искры могут поджечь крону.

10. Как называется лесной пожар, охватывающий полог леса, проводником горения служит
хвоя (листья) и веточки крон деревьев:

1) верховой;
2) повальный;
3) высотный.

11. Основными способами защиты населения от СДЯВ являются. Найдите допущенную ошибку.

1) профилактические прививки от СДЯВ;
2) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
3) использование защитных сооружений (убежищ).

12. В случае оповещения об аварии с выбросом АХОВ последовательность ваших действий будет следующей:

1) включить радио, выслушать рекомендации, надеть средства защиты, взять необходимые вещи, укрыться в убежище или покинуть район аварии;

2) включить радио, выслушать рекомендации, надеть средства защиты, закрыть окна, отключить газ, воду, электричество, погасить огонь в печи, взять необходимые вещи, документы и продукты питания, укрыться в убежище или покинуть район аварии;

3) надеть средства защиты, закрыть окна, отключить газ, воду, электричество, погасить огонь в печи, взять необходимые вещи, документы и продукты питания, укрыться в убежище или покинуть район аварии.

13. Выходить из зоны химического заражения следует с учетом направления ветра»:

1) по направлению ветра;
2.) перпендикулярно направлению ветра;
3) влево навстречу потоку ветра;
4) вправо навстречу потоку ветра.

(Выберите несколько правильных ответов).

14. Среди перечисленных поражающих факторов выберите те, которые характерны для химических аварий с выбросом СДЯВ:

1) интенсивное излучение гамма-лучей, поражающее людей;
2) поражение людей опасными веществами через кожные покровы;
3) лучистый поток энергии;
4) проникновение опасных веществ через органы дыхания в организм человека.

15. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

1) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами;

2) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны;

3) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;

4) массовые поражения людей, животных и растений.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов – «5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 2

Выберите один правильный ответ на 3, 6, 7. 8, 9. 10, 11, 14 и 15 вопросы, несколько правильных ответов на 1, 2, 4, 5, 12, 13 вопросы).

1.Как следует себя вести, если есть с собой крупная сумма денег?

а) деньги окружающим надо показывать только при необходимости;

б) не считать деньги на виду у всех;

в) избегать мест большого скопления народа;

г) держаться подальше от рынков и любой толпы;

д) лучше держать деньги в наружных карманах, оттуда их легче достать при совершении покупки.

2.Как необходимо вести себя, если возникла необходимость выйти из дома в тёмное время суток?

а) двигаться по кратчайшему маршруту, чтобы быстрее преодолеть плохо освещённые и малолюдные места;

б) стараться избегать малолюдных и плохо освещённых мест;

в) на улицах держаться подальше от стен домов и подворотен;

г) держаться поближе к стенам домов.

3.Как следует отнестись к предложению незнакомого водителя подвести на машине?

а) согласиться и сесть в машину;

б) посоветоваться с друзьями;

в) согласиться, если водитель внушает доверие;

г) не принимать предложение.

4.Как следует вести себя, если показалось, что кто-то преследует?

а) остановиться и выяснить, что надо преследователю;

б) следует менять темп ходьбы;

в) перейти несколько раз на противоположную сторону улицы;

г) бежать к освещённому месту или к людям, которые могут помочь.

5.Где лучше занять место, зайдя в кафе или ресторан?

а) подальше от выхода, спиной к стене;

б) поближе к выходу, спиной к стене;

в) рядом со стойкой;

г) подальше от стойки;

д) в слабо освещённом углу, чтобы не заметили.

6.Как поступить, если необходимо поменять валюту?

а) менять валюту в любом месте по наиболее выгодному курсу;

б) менять валюту только в специально предназначенных для этого местах;

в) действовать по обстоятельствам;

г) посоветоваться с прохожими;

7.Как следует поступить, если предлагают принять участие в азартных играх?

а) согласиться, чтобы увеличить свой капитал;

б) посоветоваться с друзьями;

в) подумать и, если предлагающие вызывают доверие, рискнуть;

г) не следует принимать приглашение.

8.Как необходимо действовать, если подошёл к остановке пустой автобус (троллейбус, трамвай)?

а) не следует садиться;

б) следует сесть на заднее сидение;

в) следует сесть, где понравиться;

г) следует сесть поближе к водителю.

9.Где следует находиться в автобусе, если в нем нет свободных сидячих мест?

а) рядом с подножкой;

б) в проходе у выхода;

в) в центральном проходе;

г) там, где есть место;

10. Как необходимо обходить стоящий трамвай?

а) как удобно пешеходу;

б) сзади, как и автобус;

в) спереди;

г) как большинство других пешеходов;

д) сзади и спереди.

11.Как следует поступить, если посторонние люди предлагают выпить алкогольные напитки, пиво, лимонад?

а) поблагодарить и выпить;

б) поблагодарить и отказаться;

в) посоветоваться с родственниками;

г) выпить, если предлагающие внушают доверие.

12.Как необходимо поступить человеку, если в подъезд вместе с ним доходит незнакомец?

а) не следует обращать на постороннего внимания;

б) пропустить незнакомца вперёд;

в) под любым предлогом задержаться у подъезда;

г) войдя в подъезд побежать наверх.

13.Что необходимо принять человеку, если он всё-таки вошёл в лифт с незнакомцем, вызывающим подозрение?

а) не следует ничего предпринимать, вести себя как обычно;

б) заговорить с незнакомцем;

в) нажать кнопки «диспетчер» и «стоп», завязать разговор с диспетчером и ехать на свой этаж;

г) постоянно наблюдать за действиями незнакомца.

14.Каким из ниже перечисленных правил вы воспользуетесь, возвращаясь вечером домой:

а) идти кратчайшим путем, пролегающим через дворы, свалки и плохо освещенные места;

б) идти по освещенному тротуару и как можно ближе к краю дороги;

в) воспользуйтесь попутным транспортом.

15.Девушка заходит в свой подъезд, слышит громкие крики, смех, шум, и понимает, что этажом выше на лестничной площадке находится пьяная компания. Выберите из предлагаемых вариантов действий тот, который могли посоветовать девушке:

а) спокойно подниматься домой;

б) ждать пока они уйдут;

в) дождаться взрослого знакомого человека, входящего в подъезд, и попросить проводить до квартиры.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 3.
(Выберите один правильный ответ).

1. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств означают сигнал оповещения:

1) «Внимание всем!»;
2) «Внимание! Опасность!»;
3) Тревога»;
4) «Внимание! Землетрясение».

2. Вы играли с друзьями на улице. Вдруг на заводах и предприятиях загудели гудки. В жилом районе включили сирену. Ваши действия:

1) немедленно пойти домой и уточнить у родителей или соседей, что произошло в микрорайоне, городе, стране;
2) продолжить игру, не обращая внимания на происходящее вокруг вас;
3) пойти домой, включить радио или телевизор на местной программе, выслушать информацию и выполнить содержащиеся в ней указания;
4) укрыться в подвале, в яме или другом месте.

3. Находясь дома одни, вы вдруг слышите прерывистые гудки предприятий и машин. Ваши действия:

1) это сигнал «Внимание всем!». Услышав его, вы немедленно включите телевизор, радиоприемник и будете слушать сообщение;
2) немедленно покинете помещение и спуститесь в убежище;
3) это сигнал «Радиоактивная опасность». Вы плотно закроете все форточки и двери;
4) подымитесь на последний этаж.

4. Во время урока вы отсутствовали в кабинете. В техникуме объявили экстренную эвакуацию. Ваши действия:

1) постараетесь найти свою группу;
2) соберете свои вещи и пойдете домой;
3) спросите разрешение у преподавателя техникума и эвакуируетесь с другой группой;
4) позвоните в полицию.

5. При объявлении эвакуации граждане обязаны взять с собой:

1) личные вещи, документы;
2) хозяйственные принадлежности (стирающие, моющие и чистящие средства, посуду и т.д.);
3) спальные принадлежности.

6. Назовите, какие из нижеприведенных документов не обязательно брать с собой при эвакуации:

1) свидетельство о рождении;
2) справка о месте жительства;
3) паспорт;
4) военный билет.

7. Запас продуктов питания при эвакуации берется на:

1) 1-2 дня;
2) 3-4 дня;
3) 3-4 дня;
4) 4-5 дней**.**

8. Перечислите, что обязательно необходимо сделать в квартире перед убытием на сборный эвакуационный пункт:

1) отключить все осветительные и электронагревательные приборы", "закрыть окна и форточки;
2) забить окна и форточки досками;
3) вывернуть все электролампочки.

9. Укажите самый простой способ обеззараживания воды в полевых условиях из предложенных ниже:

1) кипячение воды;
2) очистка через фильтр из песка, ваты и материи;
3) очистка через фильтр из песка и материи;

10. Как вы будете переправляться, если лед ненадежен, а обойти его нет возможности:

1) с шестом, держа его горизонтально на уровне груди;
2) ползком;
3) обычным шагом, простукивая лед впереди палкой.

11. При заблаговременном оповещении о наводнении необходимо:

1) открыть окна и двери нижних этажей;
2) включить телевизор, радио, выслушать сообщения и рекомендации;
3) перенести на нижние этажи ценные вещи.

12. Неконтролируемое горение растительности, стихийно распространяющееся по лесной территории, — это:

1) стихийный пожар;
2) природный пожар;
3) лесной пожар.

13. Что нужно сделать в первую очередь при обморожении?

1) проколоть пузыри, забинтовать;
2) осторожно растереть отмороженный участок шапкой, шерстяной материей;
3) наложить повязку.

14. Что надо сделать в первую очередь при оказании помощи человеку, находящемуся под действием электрического тока?

1) быстро доставить его в больницу;
2) наложить повязку на место ожога;
3) освободить его от действия электротока.

15. При укусе животным (собакой, кошкой) чего не надо делать?

1) обрабатывать кожу йодом вокруг укуса;
2) немедленно останавливать кровь;
3) накладывать на рану стерильную повязку.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 4

Выберите один правильный ответ на 1, 8, 9. 10, 11, 14 и 15 вопросы, несколько правильных ответов на 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 13 вопросы).

Время на выполнения задания – 15 мин.

Вариант 1.

1.Дополни предложение.

Выживание человека – это…

а) активное существование в среде себе подобных;

б) способ существования белковых тел;

в) активная деятельность, направленная на сохранение жизни, здоровья и работоспособности в экстремальных условиях;

г) активная деятельность, направленная на улучшение качества жизни и здоровья человека в повседневных условиях.

2.Что необходимо сделать потерпевшему бедствие при аварии транспортного средства в первую очередь?

а) не следует что-либо предпринимать до приезда спасателей;

б) перебраться в безопасное место. А также оказать первую медицинскую помощь пострадавшему;

в) покидая транспортное средство, взять с собой имущество, которое может пригодиться для автономного существования;

г) сориентироваться на местности и уточнить своё местонахождение, а при неблагоприятных климатических условиях соорудить временное укрытие.

3.При каких условиях принимается решение остаться на месте аварии?

а) местонахождение ближайшего населённого пункта примерно известно, расстояние до него не далеко.

б) место происшествия не определено, местность неизвестная и малопроходимая.

в) сигнал бедствия или сообщение о месте происшествия переданы при помощи аварийной радиостанции;

г) большая часть людей не может самостоятельно передвигаться из-за полученных травм;

д) нет связи только в течении трёх суток.

4.При каких условиях принимается решение об уходе с места аварии?

а) когда точно известно местонахождение ближайшего населённого пункта, расстояние до него не велико и состояние здоровья людей позволяет преодолеть его;

б) когда примерно известно местонахождение ближайшего населённого пункта, расстояние до него точно не определено и состояние здоровья большинства людей позволяет преодолеть небольшое расстояние;

в) когда возникла непосредственная угроза жизни (лесной пожар, разлом ледяного поля, наводнение);

г) когда люди не обнаружены спасателями на данном месте из-за густой растительности; в течении трёх суток нет связи;

д) когда авария произошла на малознакомой и труднопроходимой местности.

5.Какие известны основные способы ориентирования на местности?

а) по памяти;
б) по растениям;
в) по небесным светилам;
г) по компасу;
д) по местным признакам.

6.Какие факторы необходимо учесть при оборудовании временного жилища (укрытия)?

а) наличие по близости населённого пункта, где можно взять материалы и инструменты;
б) температуру воздуха и насекомых;
в) наличие материалов, необходимых для строительства укрытия, и продолжительность
предполагаемой стоянки;
г) количество и физическое состояние потерпевших бедствие.

7.Какие известны основные виды костров?

а) опознавательные;
б) сигнальные;
в) пламенные и простейшие очаги;
г) жаровые.

8.Для чего предназначается опознавательный костёр?

а) такого не существует;
б) для опознавания людей;
в) для подачи сигналов;
г) для обозначения границ лагеря.

9.Для чего предназначается сигнальный костёр?

а) такого не существует;
б) для обеспечения своего местонахождения;
в) для опознавания людей;
г) для подачи сигналов внутри лагеря.

10.Для чего предназначается пламенный костёр?

а) такого не существует;
б) для приготовления пищи;
в) для просушки вещей;
г) для освещения поляны лагеря;
д) для подачи сигналов.

11.Для чего предназначается простейший очаг?

а) для приготовления большого количество пищи;
б) для приготовления пищи;
в) для просушки вещей;
г) для согревания людей, если они ночуют около костра.

12.Для чего предназначается жаровой костёр?

а) для оповещения и обогрева лагеря;
б) для приготовления большого количества пищи;
в) для просушки вещей;
г) для согревания людей, если они ночуют у костра.

13.Что может послужить основными источниками пищи в условиях автономного выживания?

а) насекомые и их личинки;
б) дикорастущие съедобные растения, водоросли, грибы;
в) пища животного происхождения;
г) крупные волосатые гусеницы и черви.

14. Как высушить резиновые сапоги в походе:

а) набить сухой травой или бумагой и поставить их недалеко от костра;
б) вбить в землю около костра колышки и повесить на них сапоги;

в) вытащить из сапог стельки и протереть внутри досуха тряпкой, поставить сапоги к

теплу, но не к открытому огню.

15. Допустимая толщина льда при передвижении по нему людей должна быть:

а) не менее 10 см;

б) не менее 5 см;

в) не менее 15 см.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 4

Вариант 2

(Выберите несколько правильных ответов на вопросы №1 и 15).

1. Причинами, приводящими к условия вынужденного автономного существования, могут являться:

а) неумение ориентироваться на местности;
б) потеря провизии;
в) кораблекрушение;
г) авария на предприятии.

(На 2-14вопросы выберите один правильный ответ).

2. Если стало понятно, что заблудились, следует:

а) остановившись, оценить ситуацию и постараться найти тропу, шоссе, просеку или реку;
б) остановиться и прислушаться, чтобы затем двигаться подальше от дорог и рек;
в) оставаться на месте и ждать спасателей.

3. Если заблудился, то легче всего найти населенный пункт, двигаясь:

а) вдоль реки;
б) по направлению на север;
в) по направлению на запад;
г) по низине.

4. Сориентироваться на местности может помочь:

а) наблюдение за формой крон деревьев;
б) наблюдение за повадками животных;
в) наблюдение за погодой;
г) наблюдение за направлением ветра.

5. Что из перечисленного не способствует выживанию?

а) наличие кровотечения;
б) стрессоустойчивость;
в) способность к импровизации;
г) средний возраст.

6. Можно ли для утоления жажды пить морскую воду?

а) да, только кипяченую;
б) да, только в сыром виде;
в) нет, нельзя;
г) зависит от ситуации.

7. Что важнее для сохранения жизни?

а) пища;
б) вода;
в соль;
г) тепло.

8. Какой костер предназначен не для подачи сигнала?

а) дымовой;
б) жаровый;
в) пламенный.

9. Какая форма костра больше всего подходит для ночевки?

а) звездный;
б) шалаш;
в) колодец.

10. Что из перечисленного необязательно учитывать при сооружении временного жилища?

а) направление ветра;
б) наличие воды поблизости;

в) наличие деревьев;
г) вид из жилища.

11. Что НЕ верно?

а) жилье следует окопать небольшой канавкой;
б) еду следует хранить внутри жилища;
в) вещи должны быть постоянно упакованы;
г) жилье не следует располагать на холме.

12. Кого нежелательно использовать в пищу?

а) жуков;
б) саранчу;
в) личинки жуков;
г) больших не волосатых гусениц.

13. Съедобным растением не является:

а) волчье лыко;
б) костяника;
в) медуница;
г) одуванчик.

14. Лучшее время для охоты -

а) день;
б) ночь;
в) утро и вечер.

(Выберите несколько правильных ответов).

15. Для подачи сигнала бедствия используют:

а) фольгу;
б) огонь;
в) дым;
г) воду.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 5

(Выберите один правильный ответ кроме 3 вопроса).

1. **С какой целью создана РСЧС? Выберите правильный ответ:**

а) прогнозирование чрезвычайных ситуаций на территории Российской Федераций и организация проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ;

б) объединение усилий органов центральной власти, органов исполнительной власти, субъектов Российской Федерации, городов и районов, а также организаций, учреждений и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;

в) обеспечение первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации.

2. Для чего создаются территориальные подсистемы РСЧС? Выберите правильный ответ:

а) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций в городах и районах;

б) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций в поселках и районах;

в) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций на промышленных объектах;

г) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций в субъектах Российской Федерации в пределах их территорий.

3. Из приведенных ниже выберите пять уровней РСЧС: (Выберите несколько правильных ответов).

а) объектовый;
б) федеральный;
в) местный;
г) поселковый;
д) региональный;
е) территориальный;
ж) районный;
з) республиканский;
и) производственный;

4. Комиссия по чрезвычайным ситуациям органа местного самоуправления является координирующим органом РСЧС на:

а) региональном уровне;
б) федеральном уровне;
в) объектовым уровне;
г) местном уровне;
д) территориальном уровне.

5. Определите, что является рабочим органом комиссий по чрезвычайным ситуациям соответствующих органов государственной власти и местного самоуправления:

а) специально создаваемые штабы;

б) органы управления (комитеты, управления, отделы) по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям;

в) эвакуационные комиссии.

6. С какого года в нашей стране действует Российская система предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях – РСЧС?

а) 1990 г.
б) 1991 г.
в) 1992 г.
г) 1995 г.

7. В каком году РСЧС преобразована в Единую государственную систему

предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций?

а) 1990 г.

б) 1991 г.

в) 1992 г.

г) 1995 г

8. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств означают сигнал оповещения:

а) «Внимание всем!»

б) «Внимание! Опасность!»

в) «Тревога»

г) «Внимание! Землетрясение»

9. Каковы Ваши действия, если увидели подозрительные предметы.

а) при виде сумки, из которой торчат провода, надо крикнуть, чтобы все покинули здание;

б) если кто-то лезет в подозрительную сумку, надо отойти за укрытие — за стену или столб;

в) увидев подозрительный пакет, надо передвинуть его в безопасное место.

10. Каким из ниже перечисленных правил вы воспользуетесь, возвращаясь вечером домой:

а) идти кратчайшим путем, пролегающим через дворы, свалки и плохо освещенные места;

б) идти по освещенному тротуару и как можно ближе к краю дороги;

в) воспользуйтесь попутным транспортом.

11. Какие пять уровней имеет РСЧС:

а) производственный, поселковый, территориальный, региональный, федеральный;

б) объектовый, местный, территориальный, региональный, федеральный;

в) объектовый, местный, районный, региональный, республиканский.

12. Как действовать по сигналу «ВНИМАНИЕ ВСЕМ!»?

а) надеть средства защиты, покинуть помещение;

б) быстро направиться в убежище;

в) включить радио или телевизор и послушать информацию органов управления ГО и ЧС.

13. Находясь дома одни, вы вдруг слышите прерывистые гудки предприятий и машин. Ваши действия:

а) это сигнал 'Внимание всем!'. Услышав его, вы немедленно включите телевизор, радиоприемник и будете слушать сообщение;

б) немедленно покинете помещение и спуститесь в убежище;

в) это сигнал 'Радиоактивная опасность'. Вы плотно закроете все форточки и двери"

г) подымитесь на последний этаж.

14. Во время урока вы отсутствовали в кабинете. В техникуме объявили экстренную эвакуацию. Ваши действия:

а) постараетесь найти свою группу;

б) соберете свои вещи и пойдете домой;

в) спросите разрешение у преподавателя техникума и эвакуируетесь с другой группой;

г) позвоните в полицию.

15. Химическое вещество, применяемое в народнохозяйственных целях,

которое при выливе или выбросе может привести к заражению воздуха с поражающими концентрациями, это:

а) химически опасное вещество;

б) ядовитое вещество;

в) аварийно химически опасное вещество (АХОВ), т.е. сильнодействующее ядовитое

вещество (СДЯВ);

г) опасное вещество.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 6
(Выберите один правильный ответ кроме вопроса №2).

1. Гражданская оборона – это:

а) система мероприятий по прогнозированию, предотвращению и ликвидации чрезвычайных ситуаций в военное время;

б) система обеспечения постоянной готовности органов государственного управления для быстрых и эффективных действий по организации первоочередного жизнеобеспечения населения при ведении военных действий на территории Российской Федерации;

в) система мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.

2. Из приведенных задач выберите те, которые являются задачами в области ГО: (Выберите несколько правильных ответов).

а) эвакуация населения, материальных и культурных ценностей в безопасные районы;

б) эвакуация раненных с места военных действий в безопасные районы;

в) борьба с пожарами, возникающими при ведении военных действий;

г) обеззараживание населения, техники, зданий и территорий;

д) проведение мероприятий по светомаскировке;

е) восстановление функционирования необходимых коммунальных служб в военное время;

ж) проведение мероприятий по организации медицинского обслуживания населения;

з) строительство фортификационных сооружений в военное время.

3. Ведение ГО на территории Р Ф или отдельных ее местностях начинается:

а) с началом объявления о мобилизации взрослого населения;

б) с момента объявления или ведения Президентом Российской Федерации чрезвычайного положения на территории Российской Федерации или отдельных ее местностях;

в) с момента объявления состояния войны, фактического начала военных действий или ведения Президентом Российской Федерации военного положения на территории Российской Федерации и в отдельных ее местностях.

4. Начальником гражданской обороны образовательного учреждения является:

а) специально уполномоченный представитель органов местного самоуправления;

б) руководитель общеобразовательного учреждения;

в) один из заместителей руководителя общеобразовательного учреждения, прошедший специальную подготовку.

5. Спасательная группа общеобразовательного учреждения состоит из:

а) противопожарного звена, звена оказания первой медицинской помощи, спасательных звеньев;

б) звена связи и оповещения, звена обслуживания защитных сооружений, поста радиационного и химического контроля;

в) звена жизнеобеспечения, звена общественного питания, звена эвакуации и рассредоточения.

6. Группа охраны общественного порядка общеобразовательного учреждения состоит из:

а) звена безопасности дорожного движения, звена материально-технического обеспечения, спасательных звеньев;

б) звена оказания первой медицинской помощи, звена эвакуации и рассредоточения, противопожарного звена;

в) звена связи и оповещения, звеньев охраны общественного порядка.

7. С какого года ведется отсчет славным традициям войск ГО (год основания первой системы

обороны):

а) 1932 г.

б) 1918 г.

в) 1945 г.

г) 1963 г.

8. По какому принципу организуется ГО?

а) только по территориальному принципу;

б) только по производственному принципу;

в) по территориально-производственному принципу.

9. Кто является начальником ГО учебного заведения?

а) преподаватель ОБЗР;

б) комендант;

в) зам. Директора;

г) директор;

д) секретарь;

10. Кто является начальником ГО Российской Федерации?

а) Президент РФ;

б) министр обороны РФ;

в) начальник управления по делам ГО;

г) Председатель Правительства РФ.

11. Назовите закон, определяющий права и обязанности граждан России в области защиты от ЧС:

а) Закон Российской Федерации «О безопасности»;

б) Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;

в) Федеральный закон «О гражданской обороне»;

г) Закон РФ «О защите населения».

12. По природе возникновения ЧС подразделяются на:

а) природные, техногенные, экологические, биологические, антропогенные, социальные и комбинированные;

б) преднамеренные и непреднамеренные;

в) взрывные, внезапные, скоротечные, плавные;

г) слабые, средние, крупные.

13. К поражающим факторам пожара относятся:

а) открытый огонь, токсичные продукты горения;

б) разрушение зданий и поражение людей за счет смещения поверхностных слоев земли;

в) образование облака зараженного воздуха;

г) осколочные поля и ударная волна.

14. При аварии на химически опасном объекте произошла утечка аммиака. Вы можете оказаться в зоне заражения, живете на шестом этаже девятиэтажного дома. Как вы поступите?

а) останетесь в своей квартире;

б) закроетесь в подвале здания;

в) поднимете на верхний этаж.

15. При аварии на химически опасном объекте произошла утечка хлора. Вы можете оказаться в зоне заражения, живете на первом этаже девятиэтажного дома. Как вы поступите?

а) укроетесь в подвале здания;

б) поднимете на верхний этаж;

в) останетесь в своей квартире.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 7

(Выберите один правильный ответ кроме вопроса №8).

1. Ядерное оружие – это:

а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использование ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой);

б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, состоящего из ультрафиолетовых, видимых и инфракрасных лучей;

в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.

2. Поражающими факторами ядерного взрыва являются:

а) избыточное давление в эпицентре ядерного взрыва; облако, зараженное отравляющими веществами и движущееся по направлению ветра; изменение состава атмосферного воздуха;

б) ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение и электромагнитный импульс;

в) резкое понижение температуры окружающей среды, понижение концентрации кислорода в воздухе, самовозгорание веществ и материалов в зоне взрыва, резкое увеличение силы тока в электроприборах и электрооборудовании.

3. Световое излучение – это:

а) поток невидимых нейтронов;

б) поток лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;

в) скоростной поток продуктов горения, изменяющий концентрацию атмосферного воздуха.

4. Воздействие какого порождающего фактора ядерного взрыва может вызвать ожоги кожи, поражения глаз человека и пожары:

а) световое излучение;

б) проникающая радиация;

в) электромагнитный импульс.

5. Проникающая радиация – это:

а) поток радиоактивных протонов;

б) поток невидимых нейтронов;

в) поток гамма-лучей и нейтронов.

6. Под влиянием ионизации в организме человека возникают биологические процессы, приводящие:

а) к нарушению жизненных функций отдельных органов и развитию лучевой болезни;

б) к нарушениям деятельности центральной нервной системы и опорно-двигательного аппарата;

в) к нарушениям деятельности сердечно-сосудистой системы и нарушению зрения.

7. Что относится к высокоточному оружию:

а) Артиллерийские снаряды

б) Авиабомбы

в) Мины

г) Баллистические ракеты

8. Какие из вышеперечисленных групп относятся к современным обычным средствам поражения:

а) Зажигательное оружие

б) Высокоточное оружие

в) Химическое оружие

г) Мины

д) Боеприпасы объемного взрыва

9. Бактериологическое оружие — это:

а) специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур;

б) специальное оружие, применяемое для массового поражения сельскохозяйственных животных и источников воды;

в) оружие массового поражения людей на определенной территории.

10. Укажите правильный ответ:

а) проникающая радиация - это поток альфа и бета лучей, испускаемых из зоны ядерного взрыва.

б) проникающая радиация- это поток альфа, бета и гамма излучений, испускаемых из зоны ядерного взрыва.

в) проникающая радиация- это поток гамма- излучения и нейтронов, испускаемых из зоны ядерного взрыва.

11. Какое из радиоактивных излучений обладает наибольшей проникающей способностью?

а) альфа

б) бета

в) гамма

12. Укажите правильный ответ:

а) химическое оружие – это ОМП, действие которого основано на токсических свойствах некоторых химических веществ.

б) химическое оружие – это ОМП, действие которого основано на использовании болезнетворных свойств боевых биологических средств

в) химическое оружие – это ОМП, поражающее действие которого основано на использовании внутриядерной энергии.

13. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

а) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами

б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны

в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории

г) массовые поражения людей, животных и растений

14. Федеральный закон в России, определяющий правовые и организационные нормы в области защиты от чрезвычайных ситуаций, называется:

а) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;

б) «О безопасности»;

в) «Об обороне»;

г) «О защите от чрезвычайных ситуаций».

15. Что может служить защитой от светового излучения:

а) простейшие средства защиты кожи;

б) любые преграды, не пропускающие свет: укрытия, тень густого дерева, забор и т.п.;

в) различные водоемы и источники воды;

г) простейшие средства защиты органов дыхания.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 8

Выберите один правильный ответ на 1-10 вопросы.

1. Чем обеспечивают герметичность убежища:
1. Герметично – защитными дверями.
2. Прочными перекрытиями.
3. Подпором.

2. Для обезвреживания капельножидких АОХВ применяют:
1. ИПП – 8.
2. АИ – 2.
3. ПТМ.

3. Назовите наиболее сильный поражающий фактор ядерного взрыва:
1. Ударная волна.
2. Световое излучение.
3. Радиоактивное заражение.
4. Электромагнитный импульс.
5. Проникающая радиация.

4. При каких видах взрывов наиболее проявляются их поражающие факторы:
1. Высотных.
2. Воздушных.
3. Наземных.
4. Надводных.

5. Удаление радиоактивных веществ с зараженной поверхности называется:
1. Дезинфекцией.
2. Дегазацией.
3. Дезактивация.
4. Адсорбцией.

6. Комплекс режимных, административных и санитарных противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных болезней и ликвидацию очагов поражения, это:
1. Эпидемия.
2. Эвакуация.
3. Санитарная обработка.
4. Карантин.

7. Кто является начальником ГО учебного заведения:
1. Учитель ОБЗР.
2. Зам. Директора.
3. Директор.
4. Секретарь.
5. Вожатый.

8. Какой сигнал подается при ЧС:
1. Внимание всем.
2. Внимание, опасность.
3. Внимание! Внимание!
4. Чрезвычайная опасность.
5. Внимание, опасная ситуация.

9. В зоне опасного заражения люди должны быть в укрытиях и убежищах:
1. В течение месяца.
2. Несколько часов.
3. В течение 24 часов.
4. Трое суток и более.

10. Интенсивность гамма – излучения ослабевает наиболее сильно при прохождении через одинаковые толщины материал:
1. Древесину.

2. Бетон.
3. Грунт.
4. Сталь.

Выберите несколько правильных ответов на 11-15 вопросы.

11.В спасательных работах непосредственно могут принимать участие:

1. Войска гражданской обороны
2. Профессиональные спасатели
3. Сотрудники МЧС
4. Свидетели, способные оказать действенную помощь
5. Санитарные бригады

12. Перечислите основные средства и способы защиты от поражающих факторов ядерного взрыва:

1. Защитные сооружения.
2. Складки местности.
3. Средства индивидуальной защиты.
4. Специальные медицинские препараты.
5. Экранирование линий энергоснабжения и аппаратуры.

13. Какие существуют основные современные средства оповещения:

1. Современная связь.
2. Специальный транспорт.
3. Колокола церквей.
4. Телевидение.
5. Радиосеть.

14. Какие мероприятия включают в себя аварийно – спасательные работы:

1. Локализация и тушение пожаров.
2. Уничтожение боеприпасов.
3. Укрепление конструкций зданий.
4. Локализация аварий в технологических сетях.
5. Извлечение людей из-под обломков.

15. Назовите основные способы эвакуации населения:

1. Пешеходный.
2. Водный.
3. Комбинированный.
4. Транспортный.
5. Одиночный.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 9

Выберите один правильный ответ на 1-6 вопросы.

1. Какие средства индивидуальной защиты предназначены для защиты детей в возрасте от 7 до 14 лет?

1. Г П-7
2. ПДФ-Ш, ПДФ-2Ш
3. ПДФ-Д
4. ИП-4, ИП-46М

2. Для обезвреживания капельножидких АОХВ применяют:

1. ИПП – 8
2. АИ – 2
3. ПТМ

3. Защитное сооружение, в котором можно укрыть людей от высоких температур, продуктов горения, опасных химических веществ, проникающей радиации и радиоактивной пыли:

1. ПРУ
2. Убежище
3. Укрытие

4. Чем обеспечивают герметичность убежища:

1. Герметично – защитными дверями
2. Прочными перекрытиями
3. Подпором

5. Убежища, вмещающие от 200 до 600 человек, имеют:

1. Малую вместимость
2. Среднюю
3. Большую

6. В защитном сооружении запрещается:

1. Беседовать
2. Курить
3. Слушать радио
4. Играть в тихие игры

Выберите несколько правильных ответов на 7-15 вопросы.

7. Для защиты органов дыхания от радиоактивной применяют:

1. Противогаз
2. Респиратор
3. ИПП – 8
4. АИ – 2

8. Какие системы жизнеобеспечения имеются в убежище:

1. Воздухоснабжения
2. Герметизация
3. Энергоснабжения
4. Отопление
5. Канализация

9. Назовите составные (основные) части противогаза ГП-5:

1. Шлем-маска
2. Лицевая часть
3. Соединительная трубка
4. Фильтрующе-поглашающая коробка
5. Сумка

10. В каких положениях носится противогаз:

1. Походное;

2. Стартовое
3. Наготове
4. Боевое
5. Рабочее
6. Аварийное

11. К средствам индивидуальной защиты относятся:

1. Убежища
2. Укрытия
3. Противогаз
4. ПТМ
5. Ватно – марлевая повязка

12. К средствам коллективной защиты относятся:

1. Убежище
2. Укрытия
3. Противогаз
4. Респиратор
5. ПРУ

13. Назовите группы СИЗ организма человека по характеру их воздействия:

1 Средства защиты кожи
2 Средства защиты слизистых оболочек
3 Средства защиты органов дыхания
4 Химические средства защиты
5 Медицинские средства защиты

14. Что запрещается приносить в убежище:

1. Сильно пахнущие вещества
2. Принадлежности туалета
3. Продукты питания
4. Громоздкие вещи
5. Приводить животных

15. Прибывающие в убежище должны иметь с собой:

1. СИЗ;
2. 3-х суточный запас воды и продуктов;
3. Самые необходимые вещи и предметы гигиены;
4. Самые ценные вещи и драгоценности.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 10

Выберите один правильный ответ на 1-11 вопросы, несколько правильных ответов на 12-15 вопросы).

1. Эвакуация населения – это комплекс мероприятий по организованному вывозу (выводу) населения из зон, прогнозируемых или возникших чрезвычайных ситуаций и его размещение в заранее подготовленных безопасных районах.

1. Да.
2. нет.

2.Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации − это:

1. Принцип защиты населения.
2. Основной способ защиты населения.
3. Защитное мероприятие.
4. Средство защиты населения.
5. Все ответы верны.

3.Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

1. Советом по безопасности.
2. Президентом РФ.
3. Правительством РФ.
4. Советом по обороне.

4. Кто является начальником ГО учебного заведения:

1. Учитель ОБЗР.
2. Зам. Директора.
3. Директор.
4. Секретарь.
5. Вожатый.

5. Какой сигнал подается при ЧС:

1. Внимание всем.
2. Внимание, опасность.
3. Внимание! Внимание!
4. Чрезвычайная опасность.
5. Внимание, опасная ситуация.

6. Организованный вывоз рабочих и служащих, работающих предприятий на проживание в безопасную пригородную зону:

1. Рассредоточение.
2. Обсервация.
3. Эвакуация.

7. Виды эвакуации по времени её проведения:

1. Плановая, ускоренная, экстренная.
2. Заблаговременная, экстренная.
3. Упреждающая, детерминированная.
4. Плановая, экстренная, ретроспективная.
5. Периодическая, циклическая, тотальная.

8.Укрытие населения в защитных сооружениях ГО − это:

1. Принцип защиты населения.
3. Средство защиты населения.
4. Способ защиты населения.
5. Защитное мероприятие.
6. В се ответы верны.

9. Скорость пешей колонны эвакуируемых на марше должна быть не менее:

1. 1-2км/час.

2. 3-4.
3. 4-5.
4. 5-6.
5. 6-7.

10. Поражающими факторами ядерного взрыва являются:

1. Избыточное давление в эпицентре ядерного взрыва; облако, зараженное отравляющими веществами и движущееся по направлению ветра; изменение состава атмосферного воздуха.

2. Ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение и электромагнитный импульс.

3. Резкое понижение температуры окружающей среды, понижение концентрации кислорода в воздухе, самовозгорание веществ и материалов в зоне взрыва, резкое увеличение силы тока в электроприборах и электрооборудовании.

11. Территория или акватория, в пределах которой распространены или куда принесены опасные химические вещества в концентрациях и количествах, создающих опасность для жизни и здоровья людей, животных и растений в течение определенного времени, это:

1. Очаг химического заражения.
2. Область химического заражения.
3. Территория заражения.
4. Зона химического заражения.

12. Прибывая на сборный эвакуационный пункт, следует иметь с собой:

1. СИЗ, одежду и обувь по сезону.
2. Постель и аптечку.
3. Деньги и документы.
4. 3-х суточный запас продуктов.

13. К средствам индивидуальной защиты относятся:

1. Убежища.
2. Укрытия.
3. Противогаз.
4. ПТМ.
5. Ватно-марлевая повязка.

14. Назовите основные способы эвакуации населения:

1. Пеший.
2. Водный.
3. Комбинированный.
4. Транспортный.
5. Одиночный.

15. В каких положениях носится противогаз:

1. Походное.
2. Стартовое.
3. Наготове.
4. Боевое.
5. Рабочее.
6. Аварийное.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа № 1

Задание 1.
Возвращаясь из техникума, вы поднялись на лестничную площадку, где расположена ваша квартира, и увидели двух незнакомых мужчин, которые стараются не показывать свои лица. Ваши действия по сохранению личной безопасности в подобной ситуации?

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 5 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 5 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 2.

Порядок Ваших действий, если в квартире возник пожар

Запишите в таблицу Ваши действия в случае возникновения пожара в квартире, в очерёдности их выполнения. За каждое верное действие начисляется по 2 (два) балла. За не правильное – 0 (ноль) баллов. За нарушение последовательности – снимается 1 (один) балл.

Заполните таблицу:

1.
2.
3.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 6 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 6 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание № 3.
Какие объекты относятся к радиационно-опасным?

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 4.

Вводная. **Во время забега на уроке физической культуры студент получил растяжение голеностопа.**
Задание. **Окажите первую помощь.**
Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 5.

<u>Основные составляющие здорового образа жизни.</u>

Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 6.

Что Вы можете сказать о данном оружии и перечислите основные части и механизмы автомата Калашникова АКМ.





Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 10 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 10 баллов; **фактический - ____ баллов**

Контрольная работа № 2

Уровень А. Выберите один правильный ответ

А 1. Какое из следующих понятий обозначает совокупность людей, объединенных общими интересами?
а) Индивид б) Общество в) Государство
А 2. Какая структура отвечает за защиту государственной границы?
а) Пограничная служба ФСБ б) Министерство иностранных дел
в) Министерство транспорта
А3. Кто возглавляет РСЧС на федеральном уровне?
а) Президент РФ б) Министр обороны РФ в) Министр МЧС РФ Пр
А4. Что НЕ является задачей гражданской обороны?
а) Защита населения от опасностей б) Проведение аварийно-спасательных работ в) Развитие туристической инфраструктуры
А5. Что является одним из основных правы граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций?
а) Право на информацию о риске б) Право не соблюдать меры безопасности в) Право игнорировать сигналы оповещения
А6. Срок годности продуктов необходимо проверять:
а) Только при покупке б) Перед каждым употреблением
в) Раз в неделю
А7. Признаками проблем с организмом являются:
а) Головокружение, тошнота, слабость б) Только высокая температура
в) Только боль в животе
А8. При термическом ожоге следует:
а) смазать место ожога маслом б) охладить под струей воды
в) протереть спиртом
А9. В процессе реанимации соотношение вдохов и нажатий на грудную клетку: а) 2:15 б) 1:15 в) 2:30
А10. При возникновении конфликта с соседями необходимо:
а) Немедленно вызвать полицию б) Попытаться решить спор мирным путём в) Игнорировать проблему
А11. Какой документ определяет основные направления политики России в сфере защиты национальных интересов?
а) Стратегия национальной безопасности б) Уголовный кодекс
в) Конституция РФ
А12. Что называется строем?
а). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.
б). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.
в). Установленное строевым уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.
А13. Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.
а) шеренга, б) тыл в) колонна
А14. По какой команде принимается строевая стойка?
а). «Становись» или «Смирно». б). «Заправиться» в). «Нале-ВО»

Уровень В. Дайте правильный ответ определению

В1. Какой сигнал оповещения является предупредительным для населения?
В2 Меры, предпринимаемые для сохранения людей и имущества.

В3 Какой термин используется для обозначения вероятности возникновения

неприятностей?
В4 Основными видами общевойскового боя являются.
В5 Последовательность действий для достижения цели.
В6 Ручной инструмент, предусмотренный по штату в воинских подразделениях и предназначенный для выполнения инженерных работ.
В7 Лица, принимающие непосредственное участие в процессе движения в качестве водителя, пешехода, пассажира транспортного средства.

Уровень С.

С1. Впишите недостающие фразы

Прежде чем приступать к оказанию помощи, необходимо убедиться _____как для пострадавшего, так и для спасателя. Проверка сознания и дыхания. Подойдите к человеку, осторожно потрясите за плечи и_____, слышит ли он вас. Если пострадавший не реагирует, переходите к следующему шагу. Обеспечение _____дыхательных путей. Осторожно запрокиньте голову назад и поднимите подбородок потерпевшего, чтобы открыть дыхательные пути. Проверка В течение 10 секунд оцените наличие пульса на сонной артерии. Если вздохов нет или они агональные (прерывистое, нерегулярное), начинайте _____действия.

С2. Вопросы на размышление Какие источники опасности могут быть на железнодорожных станциях? Опиши, как предотвратить возможные происшествия.

_____

_____

С3. Найдите лишнее слово. В каждой строке есть одно слово, которое не относится к теме безопасности в общественных местах. Найдите его и объясни свой выбор.

1 Паника, толпа, алгоритм, эмоции, радуга

ответ_____

2 Защита, спокойствие, экстрим, помощь, безопасность

ответ_____

3 Опасность, театр, давка, поведение, правила

ответ_____

4 Реакция, организация, энергия, плотность, агрессия

ответ_____

С4. Анализ реальной ситуации

Прочитай описание ситуации и ответь на вопросы.

На перекрестке произошло столкновение двух автомобилей. В одной из машин водитель потерял сознание, пассажир жалуется на боли в груди. Второй водитель не

пострадал, но находится в сильном стрессе. Из капота одной из машин идет дым.

Вопросы:

1. Какие первоочередные меры нужно предпринять на месте происшествия?

ответ_____

_____

2. Что делать, если у водителя остановилось дыхание?

ответ_____

_____

3. Как поступить со вторым водителем, который находится в стрессе?

ответ_____

_____

4. Какие службы необходимо вызвать и какую информацию им сообщить?

ответ_____

_____

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины

Промежуточная аттестация по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения учебного предмета.

Источники:

ОИ - Основные источники учебной литературы:

1. Беляков Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживания в чрезвычайных ситуациях: учебник для СПО/Г.И. Беляков.-3-е изд., перераб. и доп. –М:Юрайт, 2023.-354с.-(Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины проводится в учебной аудитории в виде ответов на теоретические вопросы по пройденному курсу. На подготовку студентам дается 45 минут, в течение которых они письменно отвечают на вопросы. Условием положительной аттестации данной работы является положительная оценка по всем контролируемым показателям.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДИФФЕРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ
(максимальная оценка – 30 баллов)

За правильный ответ начисляется 2 балла. 0 баллов выставляется как за неверный ответ, а также, если отмечены несколько ответов (в том числе правильный), или все ответы

Дифференцированный зачет
Вариант 1

Инструкция
1. Внимательно прочитайте задание
2. Вспомните необходимые теоретические сведения из курса учебного предмета
1-10 задания: Из приведённых ответов выберите - 1 ответ
11 – 15 задания: Из приведённых ответов выберите - несколько ответов или закончите предложение и запишите ответ

№ п/п	Вопросы	Ответы
1.	Российская система РСЧС была создана в	а) 1990г. б) 1992г. в) 1994г.
2.	Кто является Верховным Главнокомандующим вооруженными Силами РФ?	а) Президент Российской Федерации; б) Министр обороны РФ; в) Начальник Генерального штаба ВС РФ.
3.	Первый контракт о прохождении военной службы можно заключать в возрасте	а) от 17 до 30 лет б) от 18 до 40 лет в) от 19 до 40 лет
4.	Окончанием военной службы считается	а) дата исключения военнослужащего из списков личного состава части б) дата подписания указа МО в) дата подписания указа Верховного главнокомандующего
5.	Во время клинической смерти человека можно вернуть к жизни в течении	а) 3 минут б) 5 минут в) 10 минут
6.	Воздушно-десантные войска — это:	а) вид вооруженных сил, предназначенный для боевых действий в тылу противника; б) род войска, предназначенный для боевых действий в тылу противника; в) вид войск, обеспечивающий выполнение боевых задач на территории, занятой противником, с применением специальной военной техники.

7.	Введение гражданской обороны на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях начинается:	а) с началом объявления о мобилизации взрослого населения; б) с момента объявления или введения Президентом Российской Федерации чрезвычайного положения на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях; в) с момента объявления состояния войны, фактического начала военных действий или введения Президентом Российской Федерации военного положения на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях.
8.	К видам Вооруженных Сил Российской Федерации относятся:	а) Сухопутные войска, Военно-Воздушные Силы, Военно-Морской Флот; б) Сухопутные войска, воздушно-десантные войска, танковые войска, мотострелковые войска; в) Ракетные войска стратегического назначения, артиллерийские войска, войска противовоздушной обороны, мотострелковые войска.
9.	Какие санкции принимаются в отношении гражданина, не являющегося по вызову военного комиссариата в указанный срок без уважительной причины?	а) моральная и материальная ответственность; б) дисциплинарная ответственность в соответствии с законодательством РФ; в) административная ответственность в соответствии с законодательством РФ; г) уголовная ответственность в соответствии с Уголовным кодексом РФ.
10.	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.
11.	Определите последовательность реанимационной помощи пострадавшему:	а) произвести прекардиальный удар в области грудины; б) положить пострадавшего на спину на жёсткую поверхность; в) провести искусственную вентиляцию лёгких; г) приступить к непрямому массажу сердца; д) вызвать «скорую помощь» или срочно доставить пострадавшего в больницу.

12.	При открытом повреждении живота необходимо:	А) на рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы вправить и прибинтовать. Б) дать больному питьё. На рану накладывают асептическую повязку. В) на рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы не вправляют, необходимо накрыть их стерильной марлевой салфеткой или проглаженной хлопчатобумажной тканью и рыхло забинтовать.
13.	Область научных знаний, охватывающих теорию и практику защиты человека от опасных и вредных факторов во всех сферах человеческой деятельности, сохранение безопасности и здоровья в среде обитания называется _____	Запишите ответ
14.	На какое максимально возможное время можно накладывать кровоостанавливающий жгут?	летом: а) не более чем на 0.5 часа; б) не более чем на 1 час; в) не более чем на 1.5 часа; г) не более чем на 2 часа. зимой: а) не более чем на 0.5 часа; б) не более чем на 1 час; в) не более чем на 1.5 часа; г) не более чем на 2 часа.
15.	Назовите виды Вооруженных Сил Российской Федерации.	

Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное 1 задание начисляется 2 балла.

Оценочные баллы: максимальный – 30 баллов; **фактический - ____ баллов**

Итого: максимальная оценка – 60 баллов).
Дифференцированный зачет: 5 «отлично» - 53 и более баллов.
4 «хорошо» - от 45 до 52 баллов.
3 «удовлетворительно» от 37 до 44 баллов.
2 «неудовлетворительно» 36 и менее баллов
Фактический - ____ баллов.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДИФФЕРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задание 1.
Гроза началась, когда вы находились дома один (одна). Ваши действия по сохранению личной безопасности в подобной ситуации?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 5 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 5 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 2.

Порядок Ваших действий при эвакуации из горящего помещения.

Запишите в таблицу Ваши действия в случае возникновения пожара в квартире, в очерёдности их выполнения. За каждое верное действие начисляется по 2 (два) балла. За неправильное – 0 (ноль) баллов. За нарушение последовательности – снимается 1 (один) балл.

Заполните таблицу:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 6 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 6 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 3.
Какие объекты относятся к аварийно - химически опасным?

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 4.

Вводная. **При работе в мастерских во время прохождения практики студент натер мозоль.**

Задание. **Окажите первую помощь.**

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 5.

Правила личной гигиены и здоровье человека.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 6.

Укажите боевые свойства АКМ.

Боевые свойства АКМ

Калибр ствола (мм)	
Прицельная дальность (м)	
Наиболее действительный огонь (м)	
Предельная дальность полета пули (м)	
Дальность убойного действия пули (м)	
Начальная скорость пули (м/с)	
Вес со снаряженным магазином (кг)	
Емкость магазина, патронов (шт.)	
Темп стрельбы (выстрелов в минуту)	
Боевая скорострельность (выстрелов в мин):одиночными выстрелами	
Боевая скорострельность (выстрелов в мин): очередями	
Масса штыка-ножа (г)	

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 10 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 10 баллов; **фактический - ____ баллов**

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ
(максимальная оценка – 30 баллов)

За правильный ответ начисляется 2 балла. 0 баллов выставляется как за неверный ответ, а также, если отмечены несколько ответов (в том числе правильный), или все ответы

Дифференцированный зачет
Вариант 2

Инструкция
1. Внимательно прочитайте задание
2. Вспомните необходимые теоретические сведения из курса учебного предмета
1-10 задания: Из приведённых ответов выберите - 1 ответ
11 – 15 задания: Из приведённых ответов выберите - несколько ответов или закончите предложение и запишите ответ

№ п/п	Вопросы	Ответы
1.	В каком возрасте призываются мужчины на военную службу в Российскую армию?	а) от 16 до 18 лет; б) от 18 до 27лет; в) от 28 до 32 лет; г) от 33 до 35 лет.
2.	Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество?	а) ополоснуть кожу марганцовкой; б) протереть это место спиртом; в) немедленно смыть их проточной водой с мылом; г) немедленно промокнуть это место тампоном.
3.	Какую пищу необходимо чаще употреблять, чтобы укрепить зубы?	а) продукты содержащие животные и растительные жиры; б) мясные продукты; в) рыбу и морепродукты; г) яблоки, морковь, орехи, семечки подсолнуха, оливки, сыр.
4.	Какую пищу необходимо исключить из рациона при заболевании, связанным с нарушением обмена веществ?	а) орехи; б) сыр; в) жирные и острые блюда; г) копчёное мясо и рыбу
5.	Здоровый образ жизни это-…	а) способ существования разумных существ; б) государственная политика, направленная на формирование у людей правильного поведения; в) индивидуальная система поведения человека, направленная на сохранение и укрепление своего здоровья.
6.	Каковы основные признаки отравления человека никотином?	а) покраснение лица, повышение температуры тела; б) кашель, тошнота; в) головокружение; г) горечь во рту.
7.	На сколько короче продолжительность жизни алкоголика по сравнению с непьющим человеком?	а) на 5 лет; в) на 10 лет; б) на 2 года; г) на 15 лет.
8.	Какую помощь необходимо оказать пострадавшему при алкогольном отравлении?	а) положить на живот горячую грелку; б) уложить набок и отчистить дыхательные пути, а также промыть желудок; в) положить на голову холодный компресс и вызвать «скорую помощь»;

		г) дать понюхать ватку, смоченную нашатырным спиртом.
9.	С какой ритмичностью должен осуществляться непрямой массаж сердца?	а) 30 нажатий на грудину в минуту. б) 40 нажатий. в) 50 нажатий. г) 60 нажатий или немного больше.
10.	По поражающему фактору травмы бывают:	а) громовые. б) ножевые. в) огневые. г) механические, термические, химические, электрические.
11.	Назовите символы государства (перечислить).	Запишите ответ
12.	Флангом называется.	а) фланг — сторона противоположная фронту. б) фланг — правая (левая) оконечность строя. При поворотах строя названия флангов не изменяются. в) фланг — сторона строя в которую военнослужащие обращены лицом. г) фланг — сторона строя противоположна тылу.
13.	Признаки наркотического отравления — это:	а) повышение мышечного тонуса, сужение зрачков и ослабление их реакции на свет, покраснение кожи; б) тошнота и рвота, головокружение, кровотечение из носа, кашель, насморк; в) насморк, горечь во рту, заливистый беспричинный смех, пожелтение кожи; г) тошнота и рвота, посинение кожи, затрудненное дыхание, обморок.
14.	Какова последовательность оказания первой помощи при укусах клещей:	а) вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, удалить клеща пинцетом покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение; б) на место, где присосался клещ, капнуть каплю йода, удалить клеща пинцетом легким покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом; в) вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, а затем обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение
15.	Что предусматривает воинская обязанность граждан в период мобилизации военного положения и в военное время?	а) отсрочку от военной службы; б) призыв на военную службу; в) прохождение военной службы; г) военное обучение; д) призыв на военные сборы и их прохождение.

Оценка задания. За правильно выполненное 1 задание начисляется 2 балла.

Оценочные баллы: максимальный – 30 баллов; **фактический - ____ баллов**

Итого: максимальная оценка – 60 баллов).
Дифференцированный зачет: 5 «отлично» - 53 и более баллов.
4 «хорошо» - от 45 до 52 баллов.
3 «удовлетворительно» от 37 до 44 баллов.
2 «неудовлетворительно» 36 и менее баллов
Фактический - ____ баллов.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДИФФЕРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задание 1.
Поступило сообщение об опасности наводнения в вашем городе. Ваш дом попадает в зону объявленного затопления. Ваши действия по соблюдению личной безопасности при угрозе и во время наводнения?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка задания. За правильно перечисленные действия при заблаговременном оповещении при угрозе наводнения – 2 балла (по 1 баллу за каждое действие).
За правильно перечисленные действия при получении сигнала об эвакуации – 3 балла (по 1 баллу за каждое действие).

Оценочные баллы: максимальный – 5 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 2.

Запишите в таблицу Ваши действия в случае возникновения пожара в квартире, в очерёдности их выполнения. За каждое верное действие начисляется по 2 (два) балла. За не правильное – 0 (ноль) баллов. За нарушение последовательности – снимается 1 (один) балл.

Порядок Ваших действий, если нет возможности покинуть квартиру при пожаре в доме

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 6 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 6 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 3.
Как обеспечивается безопасность населения от оружия массового поражения (ОМП)?
Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 4.

Вводная. **Во время игры в волейбол игрок при падении получил травму предплечья, предположительно вывих.**
Задание. **Окажите первую помощь.**

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 5.
Режим труда и отдыха играет важную роль в сохранении здоровья.
У большинства людей в повседневной жизни складывается более или менее постоянный распорядок дня. Какие составляющие режима дня должны оставаться неизменными?

Оценка задания. Максимальная оценка за правильно выполненное задание – 3 балла.
При отсутствии правильных ответов баллы не начисляются.
Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 6.
Состав, структура и предназначение Вооруженных сил РФ.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 10 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 10 баллов; **фактический - ____ баллов**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Основы проектной деятельности

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебному предмету Основы проектной деятельности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Иванова Т.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебному предмету Основы проектной деятельности.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебному предмету Основы проектной деятельности

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Основы проектной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Цель учебного предмета «Основы проектной деятельности»: сформировать у обучающихся знания и умения в области проекта, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Изучение основ проектной деятельности способствует формированию навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления, развитию способности к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности.

Основы проектной деятельности реализуют развитие способности постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов, оказывает непосредственное воздействие на выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

Учебный предмет формирует навыки участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научные общества, научно-практические конференции, олимпиады, национальные образовательные программы и другие формы).

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения основ проектной деятельности у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые образовательные результаты обучения**	
	Планируемые личностные, метапредметные результаты	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	**Личностные результаты** В результате изучения основ проектной деятельности у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты: **1) гражданского воспитания**: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; **2) патриотического воспитания**: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и	Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Основы проектной деятельности" должны обеспечивать: Планируемые предметные результаты Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности. Предметные результаты по предметной области "Основы проектной деятельности" должны обеспечивать: 1) знание основ методологии исследовательской и проектной деятельности; 2) структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы;

	культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3) духовно-нравственного воспитания**: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4) эстетического воспитания**: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **5) физического воспитания**: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	3) навыки формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность; 4) умение составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы; 5) выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы; 6) определять цель и задачи исследовательской и проектной работы; 7) работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; 8) выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные задачам исследования; 9) оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; 10) рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы; 11) наблюдать за биологическими, экологическими и социальными явлениями; 12) описывать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов; 13) проводить опыт в соответствии с задачами, объяснить результаты; 14) проводить измерения с помощью

	потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **6) трудового воспитания**: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7) экологического воспитания**: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; **8) ценности научного познания**: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	различных приборов; 15) выполнять письменные инструкции правил безопасности; 16) оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов.

	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты** 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; 6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов; 7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; 8) владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно	

	излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; 9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения. 10) Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). 11) Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). 12) Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать: 13) сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; 14) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; 15) сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; 16) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов. 17) Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного,	

	творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.	

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Основы проектной деятельности

Текущий контроль освоения студентами материала учебного предмета Основы проектной деятельности состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- тестирование;
- индивидуальные проекты.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Индивидуальный проект реализует самостоятельную работу студента, который исследует выбранную тему, решает практическую задачу, демонстрирует свои знания на практике.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Основы проектной деятельности используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки доклада с презентацией:

оценка «отлично» выставляется за доклад с презентацией, которые носят исследовательский характер, содержат грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании сочинения приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненные во всех отношениях доклад с презентацией при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат (сочинение), которые удовлетворяют всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад с презентацией, которые не соответствуют принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержат анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовые доклад с презентацией или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по учебному предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестирования:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2. Критерии оценки устного комбинированного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

3. Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за индивидуальный проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при подготовке индивидуального проекта приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях индивидуальный проект при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за индивидуальный проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за индивидуальный проект, который не соответствует принципу научности, не носят исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовый индивидуальный проект или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по учебному предмету.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-3	Устный опрос Тестирование Индивидуальные проекты	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-3	Устный опрос Тестирование Индивидуальные проекты	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-3	Устный опрос Тестирование Индивидуальные проекты	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Проект. Особенности и структура проекта.
2. Типы проектов по сферам деятельности.
3. Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты).
4. Виды проектов: реферативный, практический или опытно – экспериментальный.
5. Структурные составляющие проекта.
6. Обеспечение проектной деятельности.
7. Участники проекта, их функции и полномочия.
8. Пример процесса планирования ресурсов.
9. Каков смысл деления времени существования проекта на фазы?
10. На какие работы необходимо обратить внимание с целью сокращения сроков реализации проекта?
11. В чем заключается схема процессного подхода при организации проектной деятельности?
12. Какие элементы входят в рабочую схему организации и реализации проектной деятельности?
13. Факторы технологии проектирования.
14. Диаграмма Исикавы.
15. Какие стадии включает схема управления качеством проекта?
16. Какие критерии эффективности оценки качества проектов вы знаете?
17. Какие виды взаимодействия вы знаете?
18. Основные факторы, необходимые для протекания информационного взаимодействия.
19. Приведите примеры ситуаций, когда возникает ресурсный конфликт.
20. Методы выравнивания потребности в ресурсах.
21. Структура работы и из чего она состоит.
22. Приведите примеры факторов потерь времени в ходе реализации проекта.
23. Создание практического проекта.
24. Какие требования предъявляются к оформлению проекта?
25. Создание исследовательского проекта.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Тест № 1

1.Последовательность слайдов, содержащих мультимедийные объекты
А) презентация
Б) макет
В) дизайн слайдов

2. В процессе демонстрации презентации, может ли пользователь изменить порядок показа слайдов?
А) да
Б) нет
В) затрудняюсь ответить

3. Какое приложение используется для разработки презентации?
А) Microsoft PowerPoint
Б) Microsoft Word
В) Microsoft Exel

4. Что предлагает каждый шаблон оформления?
А) Свой вариант фона слайдов, а также тип и цвет используемых шрифтов
Б) Свой вариант фона слайдов
В) Тип и цвет используемых шрифтов

5. Каждый раз при добавлении в презентацию нового слайда необходимо выбрать
А) дизайн слайда Б) слайд
В) тип макета слайда

6. Макет слайда определяет, как будут размещаться на слайде различные объекты. Какие?
А) заголовок
Б) текст
В) растровые рисунки

7. Могут ли на слайде размещаться сразу несколько объектов различных типов:
1) текст и изображение 2) рисунок и текст 3) рисунок и изображение

А) могут 1, 2, 3 Б) могут 1 и 2В) могут 3 и 1

8. Анимация – это…
А) создание иллюзии движения объектов на экране монитора
Б) непрерывное движение
В) быстрая смена кадров

Тест № 2

Вариант I

1. Последовательность слайдов, содержащих мультимедийные объекты

А) презентация

Б) макет

В) дизайн слайдов

2. В процессе демонстрации презентации, может ли пользователь изменить порядок показа слайдов?

А) да

Б) нет

В) затрудняюсь ответить

3. Какое приложение используется для разработки презентации?

А) Microsoft PowerPoint

Б) Microsoft Word

В) Microsoft Exel

4. Что предлагает каждый шаблон оформления?

А) Свой вариант фона слайдов, а также тип и цвет используемых шрифтов

Б) Свой вариант фона слайдов

В) Тип и цвет используемых шрифтов

5. Каждый раз при добавлении в презентацию нового слайда необходимо выбрать

А) дизайн слайда

Б) слайд

В) тип макета слайда

6. Макет слайда определяет, как будут размещаться на слайде различные объекты. Какие?

А) заголовок

Б) текст

В) растровые рисунки

Вариант II

1. Как называется программа для создания буклетов, визиток, календарей?

А) MS Word

Б) Paint

В) MS Publisher

Г) MS PowerPoint

2. Как называется программа для создания текстовых документов?

А) MS Word

Б) Paint

В) MS Publisher

Г) MS PowerPoint

3. Как создать файл презентации на рабочем столе? Укажите верный путь:

А) Правая кнопка мыши – Создать – MS PowerPoint
Б) Левая кнопка мыши – Создать - MS PowerPoint
В) Пуск – Создать - MS PowerPoint
Г) Создать - MS PowerPoint

4. Как сделать анимацию в презентации? Укажите верный путь:

А) Создать презентацию – Создать слайд – Напечатать текст или вставить картинку – Выделить текст или картинку – Анимация – Настройка анимации

Б) Создать презентацию – Выделить текст или картинку – Анимация

В) Выделить текст или картинку – Анимация

Г) Она появляется автоматически

5. Как вставить текст в презентацию? Укажите верный путь:

А) Скопировать текст – Открыть презентацию – Выбрать нужный слайд – Нажать на правую кнопку мыши – Вставить

Б) Нажать на правую кнопку мыши – Вставить

В) Скопировать текст – Выбрать нужный слайд – Вставить

Г) Вставка – Выбрать нужный слайд

6. Что такое буклет?

А) Сложенный и отпечатанный лист с двух сторон.

Б) Сложенный и отпечатанный лист с одной стороны.

В) Газета

Г) Этикетка

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Основы проектной деятельности

Промежуточная аттестация по учебному предмету «Основы проектной деятельности» проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: тексты для диктантов.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Основы проектной деятельности используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебному предмету. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение учебного предмета, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Зуб А.Т. Управление проектами:учебник и практикум для СПО/А.Т. Зуб. -2е изд., перераби доп.-М:Юрайт, 2023.-397с. –(Профессиональное образование)
2. Балашов А.И. Управление проектами:учебник и практикум для СПО/ А.И. Балашов и др.-М:Юрайт,2023.-383с.- (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
СОЗДАНИЕ И ЗАЩИТА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Электронная презентация – это групповое исследовательское задание. Электронная презентация разрабатывается группой студентов (2-3 чел.) в программе MS PowerPoint в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке.

В процессе работы над презентацией студентам необходимо спланировать информационный поиск. Рекомендуется воспользоваться Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности изучить техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности, актуальную нормативно-правовую документацию по специальности, а также самостоятельно подобрать литературу и другие источники, в том числе Интернет-ресурсы.

После изучения источников и отбора материала по выбранной теме информацию необходимо систематизировать. В презентацию по заданию преподавателя студенты включают тематические материалы и представляют их на защиту.

Электронная презентация сдается преподавателю в указанные им сроки. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации студентам можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Оценка электронной презентации осуществляется по следующим критериям: содержательный, логический, речевой, психологический, соблюдения дизайн-эргономических требований. При проведении консультаций и на защите презентации преподавателю необходимо обратить внимание на вклад каждого студента в выполнение группового задания, его анализ результатов своей деятельности и осознания степени персональной ответственности.

ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Современное производство швейных изделий
2. Оборудования для раскроя
3. Детали кроя швейных изделий
4. Детали кроя поясных изделий
5. Детали кроя плечевых изделий
6. Детали кроя женских изделий
7. Детали кроя мужских изделий
8. Оборудование, применяемое для контроля качества и измерения линейных размеров текстильных полотен.
9. Современное оборудования для настилания
10. Перспективы развития швейного производства
11. Разработка методики построения лекал для легкой женской одежды
12. Исследование влияния различных тканей на построение лекал
13. Современное оборудования для швейного производства
14. Анализ современных технологий конструирования одежды и их влияние на качество изделий
15. Профессия закройщика, её роли в индустрии моды и дизайна
16. Современные технологии в швейном производстве
17. Контроль качества текстильных материалов
18. Современная фурнитура, применяемая в швейном производстве
19. Дефекты в швейных изделиях
20. Способы приемки и отбраковки ткани
21. Способы раскроя ткани
22. Современные виды тканей для пошива изделий
23. Современные раскройные цеха
24. Автоматизация раскройного производства
25. Инновационные технологии в производстве одежды.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
Антонова А.Г. мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.2.1. Цель учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Цель учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - формирование основ финансовой грамотности среди учащихся посредством освоения базовых понятий, отражающих сферу личных финансов, а также умений и компетенций, способствующих эффективному взаимодействию учащихся с финансовыми институтами:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников.

- Развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора.

- Расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

- Формирование готовности принимать ответственные и обоснованные решения в области управления личными финансами, способности реализовать эти решения.

- Формирование положительного мотивационного отношения к экономике через развитие познавательного интереса и осознание социальной необходимости.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– 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,	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники

	оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в завис мости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в

	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Текущий контроль освоения студентами материала учебной ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- проверочные работы;
- решение ситуационных задач.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебной материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения проверочной работы заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Решение ситуационных задач по дисциплине включает в себя решение задач из конкретной практической ситуации. Решение задач позволяет проявить интерес к изучаемому предмету. Данные задачи разработаны исходя из необходимых жизненных ситуаций.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине **ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

2. Критерии оценки выполнения проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по дисциплине обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
ОК 01. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 02. Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 03. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных	1 2 3

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
развития		задач.	
ОК 04. Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 05. Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 06. Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 07. Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 09. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Что такое микроорганизмы? Перечислите основные группы (бактерии, грибы, дрожжи, вирусы).
2. Опишите строение бактериальной клетки. Назовите основные морфологические формы бактерий.
3. Как происходит размножение бактерий? Какие факторы влияют на скорость их размножения?
4. Что такое спорообразование у бактерий? В чём его биологическое значение?
5. Каковы оптимальные условия для развития микроорганизмов (температура, влажность, pH, наличие питательных веществ)?
6. Как влияют температура (низкие/высокие значения), свет, концентрация солей и сахара на жизнедеятельность микробов?
7. Что такое патогенные и условно-патогенные микроорганизмы? Приведите примеры.
8. Опишите микрофлору почвы, воды и воздуха. Какие микробы там преобладают?
9. Что такое сапрофиты? Какова их роль в природе и пищевой промышленности?
10. Каковы источники микробного обсеменения пищевых продуктов на производстве?
11. Чем отличаются пищевые инфекции от пищевых отравлений? Приведите примеры.
12. Что такое зоонозы? Назовите заболевания, передающиеся от животных к человеку через продукты питания.
13. Опишите возбудителя и симптомы ботулизма. Какие продукты наиболее опасны в плане ботулизма?
14. Что такое стафилококковое пищевое отравление? Как оно возникает и как его предотвратить?
15. Что такое микотоксикозы? Какие грибы их вызывают?
16. Перечислите основные меры профилактики пищевых инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания.
17. Что такое кишечная палочка (E. coli)? В каких продуктах она может присутствовать и как её обнаружить?
18. Каковы признаки и причины возникновения сальмонеллёза? Как предотвратить заражение?
19. Что такое афлатоксины? В каких продуктах они встречаются и чем опасны?

20. Опишите пути передачи острых кишечных инфекций. Почему их называют «болезнями грязных рук»?
21. Что такое энергетическая ценность пищи? Как её рассчитать?
22. Какова энергетическая ценность 1 г белков, жиров и углеводов (в ккал)?
23. Что такое суточная потребность в питательных веществах? От чего она зависит?
24. Опишите основные процессы пищеварения: где и как перевариваются белки, жиры и углеводы?
25. Что такое усвояемость пищи? Какие факторы на неё влияют?
26. Что такое рациональное сбалансированное питание? Перечислите его основные принципы.
27. Каковы возрастные особенности и нормы питания детей, подростков и пожилых людей?
28. Что такое витамины и минеральные вещества? Какова их роль в организме?
29. Что такое аппетит и голод? Как они регулируются в организме?
30. Опишите физиологическое значение и пищевую ценность основных групп продуктов (мясо, рыба, молоко, овощи, фрукты, злаки).
31. Что такое гигиена и санитария? В чём их различие?
32. Перечислите основные правила личной гигиены работников предприятий общественного питания.
33. Каковы санитарные требования к содержанию рук, тела и ротовой полости персонала?
34. Какие требования предъявляются к специальной одежде работников ПОП?
35. Как правильно проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря?
36. Что такое дезинфекция, дезинсекция и дератизация? Опишите методы и средства.
37. Каковы санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению и вентиляции на ПОП?
38. Как должны храниться пищевые продукты на складе? Перечислите основные правила.
39. Какие санитарные требования предъявляются к тепловой и механической обработке продуктов?
40. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи?
41. Как предотвратить обсеменение туш убойного скота микроорганизмами?
42. Какие продукты наиболее подвержены порче при высокой влажности?
43. Как обрабатывать проросший картофель с точки зрения санитарии?
44. В каких случаях возникает отравление цинком и медью? Как его избежать?

45. Каковы санитарные требования к обработке яиц и молока?
46. Как предотвратить глистные заболевания на предприятиях общественного питания?
47. Какие моющие и дезинфицирующие средства применяются на ПОП? Как их правильно хранить и использовать?
48. Каковы требования к транспортировке пищевых продуктов?
49. Как организовать хранение и реализацию скоропортящихся продуктов?
50. Опишите санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий с кремом.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

Часть 1. Тестовые задания (выберите один верный ответ)

1. **Что такое сапрофиты?**
   а) болезнетворные бактерии;
   б) микробы, питающиеся органическими веществами мёртвых тел;
   в) вирусы;
   г) грибы-паразиты.
2. **Оптимальная температура для размножения большинства патогенных бактерий:**
   а) 0–5 °C;
   б) 10–15 °C;
   в) 30–37 °C;
   г) 50–60 °C.
3. **Энергетическая ценность 1 г белка составляет:**
   а) 4 ккал;
   б) 9 ккал;
   в) 7 ккал;
   г) 12 ккал.
4. **Дезинфекция — это:**
   а) уничтожение насекомых;
   б) уничтожение грызунов;
   в) уничтожение патогенных микроорганизмов;
   г) очистка поверхностей от грязи.
5. **Кишечная палочка (E. coli) в пищевых продуктах — признак:**
   а) свежести продукта;
   б) фекального загрязнения;
   в) правильного хранения;
   г) высокой пищевой ценности.

Часть 2. Открытые вопросы

6. Перечислите **три основных пути передачи пищевых инфекций**.
7. Назовите **пять правил личной гигиены** работника предприятия общественного питания.
8. Опишите **механизм усвоения белков** в желудочно-кишечном тракте (кратко, по этапам).
9. Какие **продукты чаще всего вызывают ботулизм**? Перечислите три примера.
10. Что такое **рациональное питание**? Назовите два принципа.

Вариант 2

Часть 1. Тестовые задания (выберите один верный ответ)

1. **Споры бактерий служат для:**
   а) размножения;
   б) защиты от неблагоприятных условий;

в) питания;

г) передвижения.

2. **Микотоксикозы вызываются:**

а) бактериями;

б) вирусами;

в) токсинами плесневых грибов;

г) паразитами.

3. **Суточная потребность в воде для взрослого человека составляет:**

а) 0,5 л;

б) 1–1,5 л;

в) 2–2,5 л;

г) 4–5 л.

4. **К методам санитарной обработки инвентаря НЕ относится:**

а) мытьё с моющим средством;

б) дезинфекция;

в) стерилизация;

г) окрашивание.

5. **Сальмонеллёз чаще всего связан с употреблением:**

а) свежих фруктов;

б) яиц и мяса птицы;

в) кипячёного молока;

г) хлебобулочных изделий.

Часть 2. Открытые вопросы

6. Перечислите **три фактора, замедляющие размножение микроорганизмов** в пищевых продуктах.
7. Назовите **пять источников витамина С** в питании.
8. Опишите **роль клетчатки** в пищеварении (два пункта).
9. Какие **меры предотвращают обсеменение туш убойного скота** микроорганизмами? Назовите три.
10. Что такое **дератизация**? Укажите два метода.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Задача 1

В столовой после обеда у нескольких посетителей появились симптомы: тошнота, рвота, боль в животе, повышение температуры. Заподозрено стафилококковое пищевое отравление.

- **Назовите вероятный источник возбудителя** в данном случае.
- **Перечислите санитарные нарушения**, которые могли привести к заражению.
- **Укажите меры профилактики** стафилококковых отравлений на предприятиях общественного питания.

Задача 2

На складе предприятия хранятся открытые банки консервированных овощей при комнатной температуре. Через 3 дня сотрудники заметили вздутие крышек и неприятный запах.

- **Какой процесс произошёл в консервах?** Назовите возбудителя.
- **Можно ли использовать эти продукты?** Обоснуйте ответ.
- **Какие правила хранения консервов** должны соблюдаться на пищевом предприятии?

Задача 3

Диетолог составляет рацион для студента 19 лет, занимающегося умственным трудом (без физических нагрузок).

- **Рассчитайте суточную потребность в энергии** (используйте формулу: основной обмен × коэффициент активности).
- **Определите соотношение Б : Ж : У** (в %).
- **Подберите 3 продукта**, богатых полноценным белком, для включения в рацион.

Задача 4

Повар с гнойничковым поражением кожи рук приступил к приготовлению салатов без перчаток.

- **Какие патогенные микроорганизмы** могут попасть в пищу?
- **Какие заболевания** могут возникнуть у потребителей?
- **Перечислите требования к личной гигиене** персонала, предусмотренные санитарными нормами.

Задача 5

В детском саду после завтрака у нескольких детей возникли симптомы кишечной инфекции. Подозревается заражение через молоко.

- **Какие микроорганизмы** могли вызвать заболевание?
- **Какие санитарные требования** к обработке и хранению молока нарушены?
- **Предложите меры профилактики** кишечных инфекций в детских учреждениях.

Задача 6

На предприятии общественного питания использовали яйца с повреждённой скорлупой для приготовления яичницы. Через 6 часов у посетителей появились симптомы отравления.

- **Какой возбудитель** наиболее вероятен?
- **Почему яйца с повреждённой скорлупой опасны?**
- **Какие правила обработки яиц** должны соблюдаться на ПОП?

Задача 7

При проверке склада обнаружено, что мясо хранится рядом с рыбой и овощами, а температура в холодильной камере составляет +10 °C.

- **Какие риски** возникают при таком хранении?
- **Какие санитарные нормы** нарушены?
- **Как правильно организовать хранение** мяса, рыбы и овощей?

Программа промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: теоретические вопросы к экзамену, Приложение А.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена с оценкой, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. - 3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы):

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Приложение А

Перечень вопросов к промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Билет №1

1. Предмет микробиологии. Распространение микроорганизмов в природе. Польза и вред, приносимые микроорганизмами.
2. Личная гигиена работников общественного питания. Болезни, препятствующие работе с пищевыми продуктами. Значение соблюдения гигиенических правил.
3. В моечной столовой посуды летом температура составляла 27 ºС, а влажность – 80%. Выполнена ли гигиеническая норма?

Билет №2

1. Ультрамикробы – вирусы и фаги, их отличие от бактерий, особенности развития. Заболевания растений и животных, вызванные вирусами.
2. Профилактические медицинские обследования работников общественного питания, их состав и периодичность. Ответственность за прохождение обследования.
3. В горячем цехе зимой температура составила 23 ºС при влажности 55%. Определите, соответствуют ли эти показатели гигиенической норме.

Билет №3

1. Влияние влажности среды на микроорганизмы. Учет этого фактора при хранении пищевых продуктов. Понятие о дезинсекции. Проведение мероприятий по дезинсекции на предприятии общественного питания в разное время года.
2. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – холера - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет № 4

1. Отношение микроорганизмов к повышенным температурам. Пастеризация и стерилизация. Использование фактора высокой температуры при хранении пищевых продуктов.
2. Понятие о дератизации. Проведение дератизационных мероприятий на предприятии общественного питания.
3. Какие из перечисленных продуктов относятся к особоскоропортящимся и почему: творог, яйцо, рыба замороженная, яблоки свежие?

Билет №5

1. . Влияние концентрации растворенных веществ на микроорганизмы. Использование этого фактора при хранении пищевых продуктов.
2. Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, таре и упаковочным материалам. Способы и средства их санитарной обработки, дезинфекции.
3. Перечислите документы, необходимые для приемки на предприятии общественного питания молока пастеризованного. Каковы условия и сроки хранения этого продукта?

Билет №6

1. Влияние кислотности среды (pH) на развитие микроорганизмов. Использование этого фактора при хранении пищевых продуктов.
2. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов на ПОП. Устройство и содержание складских помещений.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание - ботулизм - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №7

1. Сальмонеллезы. Свойства возбудителя, источники и пути заражения, инкубационный

период, симптомы заболевания. Возможность использования мяса и яиц от больных животных и птицы.
2. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов. Порядок проверки качества пищевых продуктов, поступающих на ПОП.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сибирская язва - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №8

1. . Зоонозная инфекция – ящур. Характеристика возбудителя, источники и пути заражения, инкубационный период, симптомы заболевания. Возможность использования мяса и молока от больных животных. Профилактика болезни.
2. Санитарные требования к содержанию ПОП. Виды и сроки проведения уборок, инвентарь, применение дезинфицирующих средств.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сибирская язва - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №9

1.. Пищевая инфекция – дизентерия. Возбудитель, пути распространения, источники заражения. Инкубационный период, симптомы заболевания. Профилактика дизентерии
2. Посуда и инвентарь, используемые на ПОП. Санитарные требования к устройству моечных помещений. Правила мытья ручным способом и в посудомоечной машине. Дезинфицирующие средства. Российской Федерации. Ее цели, задачи, основные функции.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сальмонеллез - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №10

1. Понятие о гельминтозах. Био – и геогельминтозы, их возбудители (по 2-3 примера), симптомы заболевания. Профилактические мероприятия.
2. Санитарные требования к реализации готовой пищи. Сроки, правила раздачи. Порядок использования оставшейся пищи и ее хранение.
3. Сравните (найдите общее и различное) микрофлору пищевых продуктов – свежее яйцо и рыбные консервы. Объясните причины сходства и расхождения.

Билет №11

1. Влияние низких температур на жизнедеятельность микроорганизмов. Использование этого фактора при хранении пищевых продуктов.
2. Санитарная одежда работников ПОП. Условия хранения, поддержания надлежащего состояния.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание - ботулизм - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №12

1. Состав микрофлоры свежих плодов и овощей. Виды порчи, вызываемые микроорганизмами. Меры предупреждения и борьбы с ними.
2. Сущность процесса пищеварения. Изменения, происходящие с пищей в желудке.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – холера - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №13

1. Состав микрофлоры охлажденного и мороженого мяса. Источники микрофлоры. Виды и возбудители микробной порчи. Определение свежести мяса методом микроскопирования.
2. Основные вещества пищи. Потребность организма в них. Усвояемость, факторы,

понижающие усвояемость пищи.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сальмонеллез - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №14

1. Дефекты яиц, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей, пути их проникновения. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через яйцо, меры профилактики заболеваний.
2. Сущность процесса пищеварения. Изменения, происходящие в толстом кишечнике.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сибирская язва - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №15

1.Микрофлора молока и ее изменение при хранении. Дефекты молока, вызванные микроорганизмами, и борьба с ними.
2. Значение белков для организма. Полноценные и неполноценные белки. Усвояемость белков. Нормы потребления. Новые белковые продукты.
3. Какие виды порчи могут проявляться у продукта пастеризованное молоко? Можно ли использовать продукт с данным видом порчи и при каких условиях?

Билет №16

1. . Инфекционное заболевание – туберкулез. Возбудитель, пути передачи, симптомы заболевания. Меры профилактики туберкулеза.
2. Физиологическая роль жиров. Пищевая и энергетическая ценность. Соотношение животных и растительных жиров. Воздействие температуры на жиры.
3. Какие виды порчи сходны у пищевых продуктов свежая капуста и свежий картофель? Каковы причины этого сходства?

Билет №17

1. Микрофлора хлебобулочных изделий. Пороки и болезни хлеба, вызываемые микроорганизмами.
2. Углеводы, их значение для организма. Соотношение простых и сложных углеводов. Энергетическая ценность. Потребность для разных категорий людей. Клетчатка как балластное вещество.
3. Сравните (найдите общее и различное) микрофлору пищевых продуктов – свежее яйцо и рыбные консервы. Объясните причины сходства и расхождения.

Билет №18

1. Микрофлора баночных консервов. Режимы стерилизации. Виды микробной порчи, характеристика возбудителей. Возможность сохранения и развития патогенной микрофлоры, меры предупреждения отравлений.
2. Витамины и их роль в питании человека. Авитаминоз и гипервитаминоз. Суточная потребность в витаминах А, С, группы В, пути сохранения витаминов.
3. Какие из перечисленных блюд: салат «Оливье», суп гороховый, капуста тушеная, можно реализовать на следующий день после приготовления, и каким образом они должны быть обработаны?

Билет №19

1. Зоонозная инфекция – бруцеллез. Характеристика возбудителя, источники и пути заражения, инкубационный период, симптомы заболевания. Возможность использования мяса и молока от больных животных. Профилактика болезни.
2. Понятие о рациональном питании. Основной обмен. Нормы питания в зависимости от возраста, профессии, климата.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сибирская язва - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №20

1. Зоонозная инфекция – сибирская язва. Характеристика возбудителя, источники и пути заражения, инкубационный период, симптомы заболевания. Возможность использования мяса и молока от больных животных. Профилактика болезни.
2. Особенности питания детей. Норма, режим и рацион дошкольников и школьников.
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сальмонеллез - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Билет №21

1. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые стафиллококками. Продукты, служащие причиной, особенности возбудителя, симптомы, особенности заражения. Профилактика заболевания.
2. Понятие о диетическом питании. Рекомендуемые продукты, способы обработки, режим питания, запрещенные блюда в диете №1 (заболевания желудочно-кишечного тракта с повышенной секрецией).
3. Какие виды порчи могут проявляться у продукта – квашеная капуста? Можно ли использовать продукт с данным видом порчи и при каких условиях?

Билет №22

1. Пищевые интоксикации бактериальной природы. Ботулизм, его возбудитель, условия развития, продукты, служащие причиной отравления. Инкубационный период, симптомы проявления, первая помощь. Профилактика ботулизма.
2. Понятие о диетическом питании. Рекомендуемые продукты, способы обработки, режим питания, запрещенные блюда в диете № 2 (заболевания желудочно-кишечного тракта с пониженной секрецией).
3. Сравните (найдите общее и различное) микрофлору пищевых продуктов – свежее яйцо и рыбные консервы . Объясните причины сходства и расхождения.

Билет №23

1. Пищевые интоксикации грибковой природы, их возбудители. Инкубационный период, симптомы проявления. Профилактика заболевания.
2. Понятие о диетическом питании. Рекомендуемые продукты, способы обработки, режим питания, запрещенные блюда в диете № 5 (заболевания печени и желчных путей).
3. Возбудители каких заболеваний человека могут находиться в пищевом продукте - хлеб?

Билет №24

1. Пищевые отравления немикробной природы. Классификация, краткая характеристика. Гигиенические требования к содержанию токсических
2. Понятие о диетическом питании. Рекомендуемые продукты, способы обработки, режим питания, запрещенные блюда в диете № 9 (заболевание сахарным диабетом).
3. Охарактеризуйте пищевое заболевание – сальмонеллез - по плану: 1) Тип заболевания; 2) Возбудитель; 3) Источник; 4) Пути передачи; 5) Симптомы; 6) Меры по уничтожению возбудителя; 7) Меры профилактики заболевания.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров
образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (по видам) разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Кострова Н.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).

4. Программа промежуточной аттестации студентов.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.2.1. Цель учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Цель учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров: приобретение теоретических знаний и практических навыков оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.:

- Приобретение знаний о товароведных характеристиках сырья.
- Развитие умения проведения органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.
- Развитие умения оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
- Развитие умения оценивания условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения **учебной дисциплины** у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Результаты освоения	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Решает задачи профессиональной деятельности к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Находит, анализирует и интерпретирует информацию, необходимую 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	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умеет организовывать работу персонала в зависимости от поставленной цели
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умело применяет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению Применяет знания об изменении климата, умеет действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умело пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умеет организовать рабочее место, подбирает инвентарь, инструменты для обработки сырья
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Умеет обрабатывать сырье, применяя разные методы обработки
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Умеет подготавливать полуфабрикаты 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	Умеет подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет организовать рабочее место, подбирает инвентарь, инструменты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление и непродолжительные хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Умеет готовить супы разнообразного ассортимента, порционировать Умеет творчески их оформить
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление и непродолжительные хранение 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	Умеет готовить горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Умеет творчески их оформить

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
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	Обладает умением готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет организовать рабочее место, подбирает инвентарь, инструменты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление и непродолжительные хранение соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить салаты разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить холодные блюда и из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких	Умеет организовать рабочее место, подбирает инвентарь, инструменты для приготовления холодных и

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить холодные напитки, разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить горячие напитки разнообразного ассортимента Умеет их порционировать и творчески оформить
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет организовать рабочее место, подбирает инвентарь, инструменты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обладает умением готовить отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить хлебобулочные изделия и хлеба разнообразного ассортимента Умеет творчески оформить
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Умеет творчески оформить
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Обладает умением готовить пирожные и торты разнообразного ассортимента Умеет творчески оформить

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ

1. Дайте характеристику органических и неорганических веществ
2. Перечислите вещества, входящие в состав пищевых продуктов.
3. В чем состоит пищевая ценность продуктов питания.
4. Дайте классификацию пищевых продуктов в зависимости от энергетической ценности.
5. Какие признаки лежат в основе классификаций продовольственных товаров.
6. Расскажите о классификации свежих плодов и овощей.
7. Расскажите о транспортировке и приемке свежих плодов и овощей.
8. Расскажите о видах консервирования плодов и овощей.
9. Каков ассортимент овощных консервов.
10. Опишите классификацию и ассортимент муки.
11. Назовите основные операции при производстве крупы.
12. На какие типы делятся макаронные изделия.
13. Какова классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.
14. Назовите этапы производства молока.
15. Каким бывает молоко в зависимости от термической обработки
16. Какие продукты относятся к кисломолочным
17. Каковы классификация и ассортимент сыров.
18. Дайте классификацию промысловых рыб.
19. Опишите способы технологической обработки рыбы и их влияние на потребительские свойства рыбных товаров.
20. Дайте классификацию ассортимента икорных товаров
21. Назовите основное отличие пресервов от консервов.
22. Дайте классификацию мяса убойных по виду и возрасту животных.
23. Дайте классификацию мяса птицы.
24. Перечислите основные виды порчи мяса.
25. Дайте характеристику основным видам колбас.
26. Какие бывают дефекты качества колбасных изделий.
27. Перечислите продукты переработки яиц
28. Как производится яичный порошок.
29. Какова классификация пищевых жиров
30. Перечислите особенности приготовления фруктово – ягодных изделий.
31. Дайте общую характеристику карамели.
32. Перечислите виды пряностей по типу части растения, используемой в пищу
33. Опишите ассортимент тортов и пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката.
34. Дайте характеристику печенья в зависимости от способа приготовления теста.
35. Перечислите стадии производства маргарина.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Тестовое задание.

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

Вариант 1.

Время выполнения: 45 минут

1.Основная зерновая культура.

А) пшеница Б) овёс В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

А) от вида и характера обработки Б) от химического состава В) от вида зерна.

3.Из пшеницы вырабатывают

А) толокно Б) манную крупу В) геркулес

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

А) гречиха Б) продел

5. Прогоркание крупы это….

А) плесневение Б) порча в результате длительного хранения В) окисление жира

6. Важные составные части муки

А) углеводы Б) крахмал и белки В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука Б) сахар В) соль

1. **По какому признаку делятся макаронные изделия**

А) по виду Б) по форме В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

А) замес теста Б) формование В) сушка

10.высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы Б) молодые побеги растений В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего Б) расплывается и киснет В) получается пористое изделие

12.время выпечки хлеба

А) 30 мин.\ Б) от 8 до 80 мин. В) от 50 до 120 мин.

13.опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки Б) 50% воды – 50% муки В) 60% воды – 40% муки

15. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны Б) шпинат В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей Б) спаржа В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

А) перец Б) патиссоны В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

А) вишня Б) яблоки В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

А) сливы Б) ежевика В) айва

20. Земляника относится к…

А) сложным ягодам Б) настоящим ягодам В) ложным ягодам

21. апельсин относится к…

А) тропическим плодам Б) субтропическим плодам В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб Б) шляпка В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества

25.Моховик относится к:

А) трубчатым грибам\ Б) пластинчатым грибам В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

А) трубчатым грибом Б) пластинчатым грибом В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки

28.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал Б) сахар В) мёд

29.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия Б) сахар В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка Б) фрукты В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель Б) искусственный мёд В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

А) торт Б) пирожное В) пряники

33. Из чего получают чай.

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

А) жир Б) хлеб В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное Б) молоко В) рыба

36.Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы Б) молоко коровье В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт: А) сметана Б) сливки В) йогурт

38.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом. А) мороженное Б) сливки В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца: А) омлет Б) яичный порошок В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно. Б) нельзя В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса: А) соединительная Б) жировая В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) парное Б) мороженное В) остывшее

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень Б) сердце В) желудок

44.Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке. А) мясо птицы Б) мясные полуфабрикаты В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия Б) консервы В) колбасы

46.Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению. А) копчености Б) мясные консервы В) колбаса

47. К семейству осетровых относится: А) семга Б) белуга В) сом

48. К семейству карповых относится: А) лещ Б) стерлядь В) окунь
49. Как можно определить качество живой рыбы.
А) держится на поверхности аквариума
Б) плавает по всему аквариуму В) держится на дне
50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы
А) засол Б) замораживание В) копчение
51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.
А) копченая Б) сушеная В) вяленая
52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины
А) копчение Б) вяление В) охлаждение
53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки:
А) мясо Б) икра В) рыба
54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.
А) вкусовые вещества Б) алкогольные напитки В) крупы
55. Минеральная вода относится к:
А) безалкогольным напиткам Б) алкогольным напиткам В) слабоалкогольным напиткам
56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты А) Вкусовые товары Б) кофейные напитки В) чайные напитки
57. К каким пряностям относится перец душистый
А) семенным Б) плодовым В) листовым
58.Какую крупу получают из пшеницы А) манную Б) пшеничную В) перловую
59. Из чего получают крупу перловую А) из овса Б) из ячменя В) из овса
60.Незрелые плоды оливкового дерева А) маслины Б) оливки В) каперсы

Ключ к тесту

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**	**40**
б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	**42**	**43**	**44**	**45**	**46**	**47**	**48**	**49**	**50**	**51**	**52**	**53**	**54**	**55**	**56**	**57**	**58**	**59**	**60**
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

Критерии оценивания результатов тестирования:
50–60 баллов – 5 «отлично».
39-49 баллов – 4 «хорошо».
28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».
баллов и менее – 2 «неудовлетворительно»

Программа промежуточной аттестации студентов

по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы к экзамену с оценкой.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров используются следующие критерии оценок:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы.

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями учебной дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

Инструкция.

Вам необходимо внимательно прочитать вопрос, подготовиться и дать правильные ответы на вопросы.

1. Пищевые вещества. Вода. Характеристика.
2. Пищевые вещества. Минеральные вещества. Характеристика
3. Пищевые вещества. Углеводы. Характеристика.
4. Пищевые вещества. Жиры. Характеристика.
5. Пищевые вещества. Белки. Характеристика.
6. Пищевые вещества. Витамины. Характеристика.
7. Пищевые вещества. Ферменты. Характеристика.
8. Качества пищевых продуктов капустных овощей
9. Товароведная характеристика клубнеплодов.
10. Товароведная характеристика тыквенных овощей
11. Товароведная характеристика корнеплодов
12. Товароведная характеристика листовых овощей.
13. Товароведная характеристика луковых овощей.
14. Товароведная характеристика многолетних луковых овощей.
15. Товароведная характеристика салатно - шпинатных овощей.
16. Товароведная характеристика овощей десертных
17. Товароведная характеристика томатных овощей.
18. Товароведная характеристика муки пшеничной
19. Товароведная характеристика ржаной муки
20. Товароведная характеристика круп
21. Товароведная характеристика макаронных изделий
22. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий
23. Товароведная характеристика молока
24. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов
25. Товароведная характеристика масла коровьего
26. Товароведная характеристика сыров
27. Товароведная характеристика соленой рыбы
28. Товароведная характеристика вяленой и сушеной рыбы
29. Товароведная характеристика копченой рыбы
30. Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.
31. Особенности мяса птицы. Классификация. Приемка, маркировка и хранение птицы.
32. Товароведная характеристика колбасных изделий.
33. Товароведная характеристика мясных консервов.
34. Товароведная характеристика яичных продуктов.
35. Товароведная характеристика пищевых жиров.
36. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.
37. Товароведная характеристика пряностей.
38. Товароведная характеристика мяса.
39. Товароведная характеристика бобовых овощей.
40. Товароведная характеристика грибов.
41. Хранение пищевых продуктов.
42. Свойства пищевых продуктов.

43. Классификация продовольственных товаров.
44. Загрязнители пищевых продуктов.
45. Товароведная характеристика молочных консервов.

Источники:

Основные источники учебной литературы:
Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования /М. В. Епифанова.-М.: Издательский центр «Академия», 2023.-208 с

Дополнительные источники учебной литературы:
1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (по видам) разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Андреева Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
2.Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3.ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4.Программа промежуточной аттестации студентов.
5.ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.2.1. Цель учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Цель учебной дисциплины **ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места** - формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых для организации рабочего процесса в соответствии с требованиями техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. Дисциплина направлена на подготовку обучающихся к эффективному использованию технологического оборудования, инвентаря и инструментов, а также к рациональной организации рабочих мест в зависимости от вида изготавливаемой продукции

Основные задачи дисциплины:

- научить организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции и её отпуска с соблюдением правил безопасности;
- научить определять и выбирать технологическое оборудование, инвентарь и инструменты в соответствии с потребностями производства;
- научить подготавливать к работе и использовать технологическое оборудование по назначению с учётом правил безопасности;
- сформировать знания о классификации, технических характеристиках, принципах действия и правилах эксплуатации различного технологического оборудования;
- изучить принципы организации обработки сырья и приготовления продукции, правила выбора оборудования и инвентаря для разных процессов;
- освоить способы организации рабочих мест повара и кондитера в зависимости от вида продукции;
- изучить правила электробезопасности, пожарной безопасности и охраны труда в организациях питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения **учебной дисциплины** у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу;

	-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Текущий контроль освоения студентами материала учебной дисциплины **ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места** состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- проверочные работы;
- решение ситуационных задач.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебной материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения проверочной работы заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Решение ситуационных задач по дисциплине включает в себя решение задач из конкретной практической ситуации. Решение задач позволяет проявить интерес к изучаемому предмету. Данные задачи разработаны исходя из необходимых жизненных ситуаций.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине **ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места:**

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

2. Критерии оценки выполнения проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по дисциплине обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы;	1 2 3

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
		- решение ситуационных задач.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Классификация и характеристики оборудования

1. Приведите классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания по функциональному назначению.
2. Перечислите основные группы механического оборудования, используемого на предприятиях общепита. Приведите 2–3 примера для каждой группы.
3. Назовите виды теплового оборудования. В чём особенности их применения?
4. Охарактеризуйте холодильное оборудование: назначение, основные типы, температурный режим работы.
5. Что такое универсальное приводное оборудование? Приведите примеры его использования.
6. Опишите устройство и принцип работы картофелеочистительной машины периодического действия.
7. Каковы особенности конструкции и эксплуатации пароконвектомата? Перечислите его основные режимы работы.
8. Для чего предназначены камеры шоковой заморозки? Укажите характерный температурный диапазон.
9. Назовите специализированное холодильное оборудование для кондитерских цехов.
10. Каковы технические характеристики наплитной посуды (форма, дно, степень заполнения)?

Организация рабочих мест

11. Перечислите основные принципы организации рабочего места повара/кондитера.
12. Как организуется рабочее место для обработки сырья? Какие требования к нему предъявляются?
13. Опишите порядок подготовки к работе механического оборудования.
14. Каковы особенности организации рабочего места в овощном цехе?
15. Как организуется рабочее место для приготовления кондитерских изделий? Перечислите необходимый инвентарь.
16. В чём заключаются особенности организации рабочего места в горячем цехе?
17. Как выбирается оборудование и инвентарь для приготовления холодных блюд?
18. Опишите схему размещения оборудования в рыбном цехе.

19. Каковы требования к организации раздаточной линии?
20. Как организуется хранение инвентаря и инструментов на рабочем месте?

Безопасность и эксплуатация

21. Перечислите основные правила электробезопасности при работе с технологическим оборудованием.
22. Каковы требования пожарной безопасности на предприятиях общественного питания?
23. Опишите порядок действий при возникновении аварийной ситуации на рабочем месте.
24. Какие средства индивидуальной защиты применяются при работе с оборудованием?
25. Каковы правила санитарной обработки оборудования и инвентаря?
26. Как проводится дезинфекция рабочих поверхностей?
27. Перечислите требования к личной гигиене работников пищевого производства.
28. Каковы правила эксплуатации жарочного шкафа? Как понять, что он достиг заданной температуры?
29. Опишите порядок технического обслуживания механического оборудования.
30. Какие неисправности оборудования требуют немедленного прекращения работы?
31. **Практические аспекты и документация**
32. Как осуществляется выбор оборудования для конкретного производственного процесса? Приведите пример.
33. Опишите последовательность действий при подготовке к работе универсального привода.
34. Как правильно разместить посуду и инвентарь на рабочем столе?
35. Какие документы регламентируют эксплуатацию технологического оборудования?
36. Как ведётся учёт работы оборудования и регистрации неисправностей?
37. Каковы особенности эксплуатации СВЧ-оборудования на предприятиях общепита?
38. Опишите правила работы с режущими инструментами.
39. Как организовать хранение продуктов в холодильном оборудовании?
40. Каковы требования к освещённости рабочих мест в пищевом производстве?
41. Как обеспечить эргономичность рабочего места повара/кондитера?

Инвентарь, посуда, инструменты

42. Перечислите основной кухонный инвентарь для работы в холодном цехе. Укажите назначение каждого предмета.

43. Какие виды разделочных досок применяются на предприятиях общепита? Каковы правила их маркировки и использования?
44. Опишите виды наплитной посуды по материалу изготовления. Укажите преимущества и недостатки каждого вида.
45. Для чего используются гастроёмкости? Перечислите стандартные размеры и материалы.
46. Какие инструменты необходимы для декорирования кондитерских изделий? Кратко опишите каждый.
47. Каковы требования к маркировке кухонной посуды и инвентаря? Приведите примеры обозначений.
48. Как правильно хранить ножи на рабочем месте? Перечислите правила заточки и правки.
49. Какие сита и просеиватели применяются в кондитерском производстве? В чём их особенности?
50. Для чего нужны дозирующие устройства? Приведите 2–3 примера из практики.
51. Какие приспособления используются для формовки теста? Опишите их назначение.

Технологические процессы и оборудование

52. Как выбрать оборудование для приготовления пюреобразных блюд? Обоснуйте ответ.
53. Опишите процесс эксплуатации тестомесильной машины. Какие параметры нужно контролировать?
54. В чём особенности работы с вакуумными упаковщиками в пищевом производстве?
55. Как используется блендер промышленного типа? Перечислите режимы и меры безопасности.
56. Каковы принципы работы фризера для мороженого? Укажите ключевые этапы приготовления.
57. Как организовать процесс взбивания кремов с помощью планетарного миксера?
58. Для чего применяется дегидратор в кондитерском цехе? Опишите технологию работы.
59. В чём преимущества использования индукционных плит по сравнению с традиционными?
60. Как работает аппарат для глазировки кондитерских изделий? Перечислите основные узлы.
61. Опишите процесс приготовления соусов с использованием термостатов (су-вид).

Санитарно-гигиенические требования

62. Каковы правила мытья и дезинфекции производственных ванн?
63. Как часто проводится генеральная уборка в производственных цехах? Перечислите этапы.
64. Какие моющие и дезинфицирующие средства разрешены для пищевого производства? Приведите примеры.
65. Как обрабатываются поверхности после работы с аллергенами (орехи, глютен и т. п.)?
66. Каковы требования к хранению уборочного инвентаря?
67. Как организуется сбор и хранение пищевых отходов на предприятии?
68. Какие санитарные нормы регулируют температуру хранения скоропортящихся продуктов?
69. Как проводится контроль качества санитарной обработки оборудования?
70. Какие документы подтверждают проведение санитарных мероприятий?
71. Каковы правила обработки рук персонала перед началом работы?

Энергоэффективность и оптимизация

72. Как снизить энергопотребление теплового оборудования без потери качества продукции?
73. Какие приёмы позволяют сократить время простоя оборудования?
74. В чём заключается принцип «холодной цепочки» при организации рабочего процесса?
75. Как оптимизировать размещение оборудования для сокращения перемещений персонала?
76. Какие современные технологии помогают экономить воду на производстве?
77. Как влияет правильная загрузка оборудования на его ресурс и качество продукции?
78. Каковы преимущества модульного принципа организации рабочих мест?
79. Как использовать остаточное тепло оборудования для экономии энергии?
80. Какие показатели учитываются при расчёте загрузки производственных линий?
81. Как организовать ротацию запасов сырья для минимизации потерь?

Инновации и перспективы

82. Какие новые виды оборудования появились на рынке за последние 5 лет? Приведите 2–3 примера.
83. В чём преимущества «умных» систем управления кухонным оборудованием?
84. Как используются 3D-принтеры в кондитерском производстве?
85. Каковы перспективы применения роботизированных систем на предприятиях общепита?

86. Как цифровые технологии (IoT, Big Data) меняют организацию рабочих мест поваров?
87. Какие экологические тренды влияют на выбор оборудования для общепита?
88. В чём суть концепции «зелёной кухни»? Приведите примеры оборудования.
89. Как виртуальная реальность применяется для обучения работе с оборудованием?
90. Какие материалы будущего могут изменить конструкцию кухонного инвентаря?
91. Как автоматизация влияет на требования к квалификации поваров и кондитеров?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ

Тема «Классификация технологического оборудования»

Задание 1. Заполните таблицу, распределив перечисленное оборудование по группам.
Оборудование: картофелеочистительная машина, пароконвектомат, холодильная горка, тестомесильная машина, фритюрница, морозильный ларь, овощерезательная машина, жарочный шкаф, льдогенератор, миксер планетарный.

Механическое оборудование	Тепловое оборудование	Холодильное оборудование

Задание 2. Расшифруйте маркировку оборудования (укажите назначение каждой буквы и цифры):

- МРО-200;
- ШЖЭСМ-2К;
- ПВЭ-6.

Задание 3. Перечислите 3–4 вида оборудования для:

- обработки овощей;
- тепловой обработки продуктов;
- хранения сырья и готовой продукции.

Для каждого вида кратко укажите назначение.

Тема «Организация рабочих мест»

Задание 1. Составьте схему организации рабочего места в овощном цехе (на формате А4). Обозначьте:

- основное оборудование;
- инвентарь и посуду;
- зоны обработки разных видов овощей (корнеплоды, листовые, луковые и т.п.).

Подпишите требования к расстоянию между элементами.

Задание 2. Опишите порядок подготовки рабочего места к началу смены в горячем цехе. Перечислите действия в логической последовательности (не менее 5 пунктов).

Задание 3. Выберите оборудование и инвентарь для организации рабочего места кондитера по изготовлению бисквитных тортов (перечислите не менее 8 наименований). Кратко поясните выбор каждого предмета.

Тема «Правила эксплуатации оборудования»

Задание 1. Составьте инструкцию по безопасной эксплуатации пароконвектомата (5–7 пунктов). Включите:
подготовку к работе;
порядок включения и настройки режимов;
действия при нештатной ситуации;
завершение работы и очистку.

Задание 2. Перечислите 5 типичных ошибок при эксплуатации тестомесильной машины, которые могут привести к поломке или травме. Для каждой ошибки укажите возможное последствие и способ предотвращения.

Задание 3. Решите ситуационную задачу.
Ситуация: при работе фритюрницы появилось сильное искрение и запах гари.
Задание: опишите ваши действия по шагам (не менее 4 действий). Обоснуйте каждый шаг с точки зрения техники безопасности.

Тема «Санитарно-гигиенические требования»

Задание 1. Составьте алгоритм санитарной обработки производственной ванны после работы с сырым мясом (6–8 шагов). Укажите:

- используемые моющие и дезинфицирующие средства;
- температуру воды;
- время выдержки;
- контроль качества обработки.

Задание 2. Перечислите требования к хранению уборочного инвентаря в пищевом производстве (не менее 5 пунктов). Для каждого пункта укажите обоснование (почему это важно).

Задание 3. Решите задачу.

Условия: на предприятии выявлен случай пищевого отравления, предположительно из-за перекрестного загрязнения аллергенами.

Задание: предложите 3–4 мероприятия по предотвращению подобных ситуаций в будущем. Кратко опишите, как каждое мероприятие будет реализовано на практике.

Задание 4. Заполните таблицу «Сроки и условия хранения продуктов в холодильном оборудовании».

Продукт	Температура хранения, °C	Максимальный срок хранения	Особые условия
Куриное филе охлаждённое	…	…	…
Сливочное масло	…	…	…
Крем чиз для тортов	…	…	…
Зелень свежая	…	…	…

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО 3
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Тема: «Классификация технологического оборудования»

Задача 1. Вы — заведующий производством в ресторане. Необходимо обновить парк оборудования горячего цеха.

Условия: меню включает супы, вторые блюда из мяса/рыбы, гарниры, соусы; средний чек — выше среднего; количество посадочных мест — 60.

Задание:

- перечислите 6–8 единиц основного теплового оборудования, которые вы приобретёте;
- для каждой единицы укажите: тип, модель (примерную), мощность, ключевые функции;
- обоснуйте выбор с точки зрения ассортимента и загрузки.

Задача 2. В кондитерский цех требуется подобрать оборудование для замеса теста и взбивания кремов.

Условия: выпуск 150 кг бисквитного теста и 80 кг кремов в смену.

Задание:

- выберите 2–3 единицы оборудования (с указанием типа и примерной модели);
- сравните их по производительности, функционалу, габаритам;
- укажите, какое дополнительное оснащение (инвентарь, посуда) потребуется.

Тема: «Организация рабочих мест»

Задача 1. Организуйте рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов и соусов.

Задание:

- составьте схему размещения оборудования и инвентаря (на формате А4 или в текстовом описании);
- перечислите не менее 5 единиц основного оборудования и 8 единиц инвентаря;
- укажите расстояния между элементами (в см) и обоснуйте их с точки зрения эргономики и безопасности.

Задача 2. В столовой школы нужно организовать линию раздачи готовых блюд.

Условия: 200 обедов в смену, 3 вида первых блюд, 4 вида вторых, 2 вида гарниров, напитки.

Задание:

- опишите состав оборудования линии раздачи (не менее 4 единиц);
- укажите порядок размещения блюд и посуды;
- перечислите требования к температуре блюд при отпуске и времени нахождения на линии.

Задача 3. В кафе открывается новое направление — выпечка круассанов и слоёных изделий.

Задание:

- спроектируйте рабочее место для раскатки и формовки слоёного теста (схема + список оборудования/инвентаря);
- укажите требования к температуре и влажности в зоне работы;
- опишите, как будет организовано хранение заготовок между этапами.

Тема: «Правила эксплуатации оборудования»

Задача 1. При работе на фритюрнице появилось сильное дымление и запах гари.

Задание:

- перечислите ваши действия по шагам (не менее 4 пунктов);
- для каждого шага укажите, чем он обусловлен (норматив, правило безопасности);
- опишите, как предотвратить подобную ситуацию в будущем.

Задача 2. Тестомесильная машина перестала включаться. *Условия:* до этого работала штатно, нет видимых повреждений. *Задание:*

- составьте алгоритм диагностики неисправности (5–7 шагов);
- укажите, какие узлы/детали чаще всего выходят из строя и как их проверить;
- определите, в каких случаях требуется вызов мастера, а в каких можно устранить проблему самостоятельно.

Задача 3. На пароконвектомате сработала аварийная сигнализация, экран показывает ошибку «Перегрев». *Задание:*

- опишите порядок действий оператора (не менее 5 шагов);
- укажите возможные причины перегрева (не менее 3);
- перечислите профилактические меры, которые снизят риск повторения ситуации.

Тема: «Санитарно-гигиенические требования»

Задача 1. После смены в овощном цехе необходимо провести санитарную обработку оборудования и поверхностей. *Задание:*

- составьте пошаговую инструкцию (8–10 шагов) с указанием:
  - моющих и дезинфицирующих средств;
  - температуры воды и времени выдержки;
  - порядка обработки разных поверхностей (металл, пластик, кафель);
- укажите, как контролировать качество обработки.

Задача 2. На предприятии выявлен случай пищевого отравления, предположительно из-за перекрестного загрязнения аллергенами (глютен, орехи). *Задание:*

- предложите 4–5 мероприятий по предотвращению подобных ситуаций;
- для каждого мероприятия укажите:
  - суть действия;
  - ответственных лиц;
  - периодичность выполнения;
- обоснуйте, как каждое мероприятие снижает риск загрязнения.

Задача 3. В холодном цехе требуется организовать хранение скоропортящихся продуктов (рыба, молочно-кислые изделия, зелень).

Задание:

заполните таблицу:

Продукт	Температура хранения, °C	Максимальный срок хранения	Особые условия (упаковка, соседство)
Филе лосося охлаждённое	…	…	…
Творог	…	…	…
Укроп свежий	…	…	…

- укажите, как часто нужно проверять температуру в холодильном оборудовании и фиксировать результаты;
- опишите, как маркировать продукты при закладке на хранение.

Задача 4. В конце смены повар оставил ножи и разделочные доски в мойке, не обработав их дезинфицирующим средством.

Задание:

- перечислите риски такого нарушения (не менее 3);
- составьте инструкцию по санитарной обработке ножей и досок (6–8 шагов);
- укажите, какие документы (журналы, чек-листы) должны фиксировать проведение санитарной обработки.

Программа промежуточной аттестации студентов
по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: теоретические вопросы к экзамену.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. **Ботов М. И.** Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник / М. И. Ботов. — Москва : Академия, 2020. — 416 с.
2. **Золин В. П.** Технологическое оборудование для предприятий общественного питания : учебник / В. П. Золин. — Москва : Академия, 2024. — 320 с.
3. **Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21** «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» : утв. Роспотребнадзором 02.03.2021. — Москва, 2021.
4. **Пушина Н. В., Лунгу И. Н.** Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 105 с. — ISBN 978-5-507-52787-8.
5. **Самулевич И.** Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания : учебное пособие / И. Самулевич. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 332 с. — ISBN 978-5-222-36482-6.
6. **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» : утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. — Москва, 2020.
7. **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции» : технический регламент Таможенного союза. — [Место издания не указано], 2011.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

Перечень вопросов к промежуточной аттестации по учебной дисциплине
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Современные технологии и инновации

1. Какие инновационные виды оборудования появились на рынке за последние 3–5 лет? Приведите 3 примера с кратким описанием функционала.
2. В чём преимущества «умных» систем управления кухонным оборудованием? Назовите 2–3 конкретных решения.
3. Как используются 3D-принтеры в кондитерском производстве? Опишите технологический процесс.
4. Каковы перспективы применения роботизированных систем на предприятиях общепита? Укажите 2–3 сферы применения.
5. Как цифровые технологии (IoT, Big Data) меняют организацию рабочих мест поваров? Приведите примеры.
6. Что такое концепция «зелёной кухни»? Перечислите 3–4 элемента её реализации через оборудование.
7. Как виртуальная реальность применяется для обучения работе с оборудованием? Охарактеризуйте 2 варианта использования.

Энергоэффективность и оптимизация процессов

8. Какие приёмы позволяют снизить энергопотребление теплового оборудования без потери качества продукции? Назовите 4 способа.
9. Как оптимизировать размещение оборудования для сокращения перемещений персонала? Опишите принцип «рабочего треугольника» применительно к горячему цеху.
10. В чём заключается принцип «холодной цепочки» при организации рабочего процесса? Приведите пример реализации.
11. Какие показатели учитываются при расчёте загрузки производственных линий? Перечислите 5 ключевых параметров.
12. Как организовать ротацию запасов сырья для минимизации потерь? Опишите систему FIFO на примере овощного цеха.
13. Какие современные технологии помогают экономить воду на производстве? Приведите 3 примера оборудования.
14. Как использовать остаточное тепло оборудования для экономии энергии? Приведите 2 конкретных сценария.

Специфика организации рабочих мест

15. Как организовать рабочее место для приготовления молекулярной кухни? Перечислите необходимое оборудование и инвентарь (не менее 6 позиций).
16. Каковы особенности организации рабочего места для веганских/безглютеновых блюд? Укажите 4 ключевых требования.
17. Как оборудовать зону для приготовления и хранения замороженных полуфабрикатов? Опишите 5 элементов оснащения.
18. Какие требования к организации рабочего места для декорирования тортов? Перечислите 8 необходимых инструментов и приспособлений.
19. Как организовать линию комплектации и упаковки готовых блюд для доставки? Опишите 6 элементов оборудования.
20. Каковы особенности рабочего места для приготовления азиатских блюд (например, суши)? Укажите 5 специфических элементов оснащения.

Безопасность и охрана труда

21. Какие дополнительные меры безопасности требуются при работе с промышленными блендерами и куттерами? Перечислите 5 правил.
22. Как действовать при ожоге паром от пароконвектомата? Опишите алгоритм первой помощи (6 шагов).
23. Каковы требования к вентиляции при эксплуатации фритюрниц? Укажите нормативные показатели воздухообмена.

24. Какие средства коллективной защиты обязательны в горячем цехе? Перечислите 4 позиции.
25. Как организовать эвакуацию при возгорании оборудования в цехе? Опишите план действий (7 этапов).
26. Какие медицинские противопоказания существуют для работы с тяжёлым кухонным оборудованием? Назовите 5 заболеваний/состояний.
27. Как проводить инструктаж по технике безопасности для новых сотрудников? Составьте план из 8 пунктов.

Документация и контроль качества

28. Какие документы подтверждают проведение технического обслуживания оборудования? Перечислите 5 видов.
29. Как заполняется журнал учёта работы холодильного оборудования? Укажите 6 обязательных граф.
30. Какие параметры контролируются при ежедневном осмотре теплового оборудования? Перечислите 7 показателей.
31. Как оформляется акт о неисправности оборудования? Опишите структуру документа (5 разделов).
32. Какие записи ведутся в санитарном журнале цеха? Перечислите 8 видов регистрируемых событий.
33. Как составляется график планово-предупредительного ремонта? Укажите 6 этапов разработки.
34. Какие документы подтверждают квалификацию персонала для работы с оборудованием? Назовите 4 вида.

Практико-ориентированные задачи

35. Составьте схему размещения оборудования для мини-пекарни (до 50 кг выпечки в смену). Укажите 8 единиц техники и их взаимное расположение.
36. Разработайте инструкцию по подготовке рабочего места кондитера к смене (10 пунктов).
37. Составьте чек-лист для ежедневного осмотра пароконвектомата (12 позиций).
38. Опишите порядок действий при приёмке нового холодильного шкафа (7 шагов).
39. Разработайте алгоритм санитарной обработки производственной ванны после работы с рыбой (9 этапов).
40. Составьте таблицу совместимости хранения продуктов в холодильнике (10 позиций с указанием температурных зон и сроков).

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Блиняева И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3.ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.2.1. Цель учебной дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Целью создания ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС по соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи ФОС: контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определённых в

ФГОС по соответствующей профессии: оценка достижений, обучающихся в процессе изучения учебной дисциплины: обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрения инновационных методов в образовательный процесс.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения **учебной дисциплины** у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Решает задачи профессиональной деятельности к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Находит, анализирует и интерпретирует информацию, необходимую 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	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умеет организовывать работу персонала в зависимости от поставленной цели
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умело применяет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, применяет стандарты антикоррупционного поведения.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Текущий контроль освоения студентами материала учебной дисциплины **ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- проверочные работы;
- решение ситуационных задач.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебной материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения проверочной работы заданий лежат тестовые задания открытого и закрытого типа. Студенты получает задание и работают с ним непосредственно на занятии.

Решение ситуационных задач по дисциплине включает в себя решение задач из конкретной практической ситуации. Решение задач позволяет проявить интерес к изучаемому предмету. Данные задачи разработаны исходя из необходимых жизненных ситуаций.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

2. Критерии оценки выполнения проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по дисциплине обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.			

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Перечень вопросов для устного опроса:

1. Предприятие в условиях рыночной экономики.
2. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия.
3. Понятие отрасли и предприятия общественного питания.
4. Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.
5. Кадры предприятия, их классификация.
6. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.
7. Основные средства.
8. Оборотные средства.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ

Стартовый контроль в виде тестов блока Экономика

1. Экономика не дает ответа на вопрос: 1) что произвести 2) какую использовать технологию 3) кто будет потребителем 4) какую социальную значимость имеет данный продукт.

Ответ – 4

2. Тип экономической системы определяется: 1) формой государственной власти 2) собственностью и способами управления 3) количеством населения страны 4) запасами полезных ископаемых.

Ответ -2

3. Натуральное хозяйство характерно: 1) для традиционного общества 2) для социалистического общества 3) только для первобытного строя 4) для индустриальной эпохи.

Ответ- 1

4. Признаком плановой экономической системы не является: 1) государственная собственность на средства производства; 2) централизованное управление экономикой; 3) свободное ценообразование; 4) нормированное распределение.

Ответ – 3

5. Признаком рыночной экономики является: 1) прямой продуктообмен 2) распределение

труда по полу и возрасту 3) прямой государственный контроль над ценами
4) целью производства является получение прибыли.

Ответ - 4

6. Смешанная экономическая система: 1) существовала в первобытном обществе
2) начала развиваться в период феодализма 3) была основой социалистического хозяйства
4) возникла в XX веке в развитых странах

Ответ-4

7. Целью участия государства в рыночных отношениях является: 1) получение большей прибыли 2) смягчение негативных последствий действия рыночного механизма
3) обогащение властной элиты 4) усиление контроля над обществом

Ответ - 2

8. Об уровне экономики любой страны судят 1) по количеству фабрик и заводов 2) по запасам минерального сырья 3) по производству продуктов питания 4) по валовому внутреннему продукт.

Ответ - 4

9. Организация производства – это 1) покупка орудий труда 2) закупка сырья 3) найм рабочей силы 4) приведение в соответствие человеческого и вещественного факторов производства.

Ответ - 4

10. Производительность труда –это 1) скорость выполнения работы 2) качество произведенной продукции 3) количество продукции в единицу времени 4) уровень развития технологии.

Ответ – 3

11. Плата за использование земли называется 1) предпринимательский доход 2) цена земли 3) рента 4) прибыль

Ответ – 3

12. Основным показателем эффективности производства на данном предприятии является 1) доход его акционеров 2) заработная плата рабочих 3) величина налогов, отчисляемых государству 4) прибыль

Ответ – 4

13. Степень эффективности использования собственных ресурсов предприятия показывает 1) прибыль 2) рентабельность 3) дивиденды 4) бухгалтерский учет

Ответ – 2

14. В процессе производства между людьми скидываются отношения

1) деловые 2) доверительные 3) рабочие 4) производственные

Ответ -4

15. Акция – это ценная бумага: 1) на которую выплачивается часть прибыли 2) выдаваемая в качестве поощрения за доблестный труд 3) являющаяся одной из форм заработной платы 4) удостоверяющая личность владельца предприятия Ответ — 1

16. Разновидностью смешанной формы собственности не является собственность

1) акционерного общества 2) совместного предприятия 3) кооператива 4) фермера

Ответ - 4

17. В рыночной экономике продукт труда называется: 1) простым продуктом 2) прибавочной стоимостью 3) товаром 4) изделием

Ответ - 3

18. Деньги появились: 1) из-за особых свойств золота и серебра 2) для облегчения процесса обмена 3) с целью накопления сокровищ 4) для облегчения торговли между государствами

Ответ - 2

19. При превышении денежной массы над товарной наступает: 1) депрессия 2) стагнация 3) инфляция 4) деградация Ответ -3

20. При инфляции дефицит товаров возникает, если 1) увеличивается заработная плата 2) государство поддерживает производителей 3) государство регулирует цены 4) государство не вмешивается в рыночные отношения.

Ответ - 3

21. Ценные бумаги можно приобрести на рынке: 1) финансовом 2) фондовом 3) средств производства 4) товаров и услуг

Ответ - 2

22. Рынок, на котором господствуют несколько крупных компаний, называется:

1) рынком свободной конкуренции 2) монополистическим рынком 3) регулируемым рынком 4) олигополистическим рынком Ответ- 4

23. К чертам классического рынка относится: 1) плановое ведение хозяйства 2) распределение по трудовой норме 3) самостоятельность товаропроизводителей 4) государственное регулирование рыночных отношений Ответ -3

24. В экономике под рынком понимается: 1) место продажи товаров 2) конкуренцию между производителями 3) конкуренция между потребителями 4) отношения по поводу купли-продажи товаров. Ответ - 4

25. Рынок характеризуется: 1) нерегулируемым спросом и предложением 2) отсутствием объективных законов функционирования 3) полным контролем государства над производством и потреблением 4) наличием органов планирования и учета.

Ответ -1

26. В качестве средства платеже деньги выступают: 1) при продаже товара 2) при покупке товара 3) в мировой торговле 4) при получении кредита

Ответ - 4

27. Если спрос на товар выше предложения, то цена товара: 1) снизится 2) повысится 3) будет колебаться 4) останется без изменения

Ответ - 1

28. В каком случае закон спроса не будет действовать: 1) при высоком урожае 2) при росте спроса на нефть 3) при наполнении рынка товарами 4) во время проведения аукциона

Ответ - 4

29. Совершенная конкуренция выгодна: 1) покупателю 2) предпринимателю 3) государству 4) банкам

Ответ - 1

30. Цель конкуренции: 1) повышение качества продукции 2) рост потребительского спрос 3) получение большей прибыли 4) увеличение поступлений от налогов

Ответ – 3

Тест для блока экономики

Впишите правильный ответ.

Вариант I

1. _____ – хозяйственная система, обеспечивающая удовлетворение потребностей людей и общества, путём создания и использования необходимых жизненных благ. (Экономика)

2. _____ - физические лица, зарегистрированные в установленном законом порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность без образования юридического лица. (Индивидуальный предприниматель или (ПБОЮЛ))

3. _____ - часть производственных фондов, которая полностью потребляется в каждом производственном цикле, переносит всю свою стоимость на вновь созданную продукцию и в процессе производства не сохраняют своей натуральной формы. (Оборотные производственные фонды)

4. _____ – денежная сумма, взимаемая за конкретный товар. (Цена)

5. _____ – денежное выражение основной части денежных накоплений, создаваемых предприятиями любой формы собственности. (Прибыль)

Вариант II

1. _____ – описывает функционирование национальной экономики в целом. (Макроэкономика)

2. _____ - первичное, основное звено микроэкономики. Самостоятельный хозяйственный субъект экономики, производящий продукцию, выполняющий работы и оказывающий услуги в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. (Предприятие)

3. _____ - созданная и зарегистрированная в установленном законом порядке организация, имеющая в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечающая по своим обязательствам этим имуществом. (Юридическое лицо)

4. _____ - совокупность всех средств, функционирующих в сфере обращения. (Фонды обращения)

5. _____ – юридическое лицо, преследующее в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли. (Коммерческая организация).

Вариант III

1. _____ – освещает хозяйственную деятельность экономических субъектов (предприятий, фирм, потребителей, домохозяйств, наемных рабочих, предпринимателей, торговцев и т.д.) (Микроэкономика)

2. _____ - организация, не преследующая целью деятельности получение прибыли, создаётся для достижения социальных, благотворительных, культурных, образовательных, политических, научных и управленческих целей, направленных на достижение общественных благ. (Некоммерческая организация)

3. _____ - первичное, основное звено микроэкономики. Самостоятельный хозяйственный субъект экономики, производящий продукцию, выполняющий работы и оказывающий услуги в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. (Предприятие)

4. _____ – хозяйственная система, обеспечивающая удовлетворение потребностей людей и общества, путём создания и использования необходимых жизненных благ. (Экономика)

5. _____ – денежная сумма, взимаемая за конкретный товар.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ БЛОКА ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Комплект тестовых заданий для дифференцированного зачета

1. Социальные связи, возникающие между людьми, называются:

а) общественными отношениями б) общественными организациями

в) общественными группами г) социальными группами

2. Видами общественных отношений являются:

а) физические и умственные б) материальные и духовные

в) простые и сложные г) возвышенные и низменные

3. В систему нормативного регулирования общественных отношений помимо права не входят: а) технические нормы б) религиозные нормы в) обычаи г) нормы морали

4. Юридическое лицо считается созданным с момента: а) внесения соответствующей записи в Единый государственный реестр юридических лиц

б) получения документов о регистрации юридического лица в Едином реестре

в) утверждения устава данного юридического лица

г) оплаты госпошлины

5. Основной целью предпринимательской деятельности является:

а) личностный рост предпринимателя б) получение социальных гарантий

в) извлечение прибыли г) создание наследства

6. Совокупность вещей, имущественных прав и обязанностей — это:

а) имущество б) правовой статус гражданина в) предпринимательская правоспособность г) свобода договора

7. Гражданское право представляет собой:

а) самостоятельную отрасль права, обладающую своей системой, предметом и методом, принципами и источниками

б) возможность гражданина служить в вооруженных силах Российской Федерации

в) правовые нормы, которые регулируют отношения в сфере защиты участниками своих субъективных прав в суде

г) деятельность органов государственной власти

8. Субъективные права и обязанности сторон гражданского правоотношения составляют: а) содержание этого правоотношения б) правоспособность гражданина

в) объект регулирования гражданско-правовых норм г) субъективность правоотношений

9. В соответствии с Конституцией РФ гражданское законодательство находится введении:

а) Российской Федерации б) Российской Федерации и ее субъектов

в) субъектов Российской Федерации и муниципальных образований

г) городских и сельских муниципальных образований

10. Экономическим спором является:

а) спор между супругами в отношении совестно нажитого имущества

б) спор между гражданами в отношении имущества, переданного в аренду

в) спор возникающий в связи с осуществлением трудовой деятельности и непосредственно с ней связанный

г) спор возникающий в связи с осуществлением предпринимательской деятельности и непосредственно с ней связанный

11. Для разрешения спора, возникшего между гражданином акционером и акционерным обществом, следует обратиться в _____ суд:

а) городской б) мировой в) арбитражный г) районный

12. Лицо, право которого нарушено, вправе подать в суд:

а) отзыв б) жалобу в) письмо г) исковое заявление

13. Лицо, право которого нарушено, вправе подать в суд:

а) отзыв б) жалобу в) письмо г) исковое заявление

14. Разрешением, дающим право на занятие лицензированным видом деятельности, является: а) сертификат б) удостоверение в) лицензия г) паспорт

15. Предметом трудового договора является:

а) заработная плата б) результат работы

в) живой труд г) средства производства

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО 3

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Задача 1

Основные производственные фонды на предприятии составляют 13 120,0 тыс. руб. За год изготовлено 21 410 тонн продукции по цене 850 руб. за 1 тонну. Определить фондоотдачу в натуральном и стоимостном выражении.

Решение: Фондоотдача определяется по формуле: ФО= ВП:ОФ

ВП – выпуск продукции ОФ – стоимость основных фондов, так как выпуск продукции можно измерить в натуральном и стоимостном выражении, значит и фондоотдача измеряется в тех же наименованиях. Фондоотдача в натуральном выражении:

Фо= 21410:13120=1,632 т\тыс. руб

То есть за год с каждой тысячи рублей основных фондов было получено 1,632 тонн продукции. Фондоотдачу в стоимостном выражении можно получить двумя способами. Первый способ: общий выпуск продукции в стоимостном выражении делить на стоимость основных фондов:

Фо=18198,5:13120=1,387 руб= 1387 тыс.руб= 1.387 ВП = 21 410 т * 850 руб. = 18 198,5 тыс. руб. То есть за год с каждого рубля основных фондов было получено продукции на сумму 1,387 руб., а с каждой тысячи рублей основных фондов – 1 387 руб. продукции. Второй способ: Фондоотдачу в натуральном выражении умножить на цену одной тонны: Фо = 1,632 т * 850 руб. = 1 387 руб. Ответ: Фондоотдача в натуральном выражении – 1,632 т/тыс. руб. Фондоотдача в стоимостном выражении – 1,387 руб./руб. или Фо - 1,378

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО 3

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Ситуация 1

В соответствии с трудовым договором для работника склада организации Петрова С.П. установлена простая повременная форма оплаты труда. Петров С.П., согласно табелю отработанного времени, в марте месяце 200 года отработал 176 часов. Тарифная ставка составляет 100 руб. за 1 час. Задание. Определить сумму заработной платы Петрова С.П. за март 200_ года.

Решение. Заработная плата составит:176 час. х 100 руб. = 17 600 руб.

Ситуация 2

В соответствии с трудовым договором для слесаря-ремонтника механического цеха организации Власова В.А. установлена повременно-премиальная форма оплаты труда. Размер ежемесячной премии составляет 20 % от фактически начисленной заработной платы. Власов В.А.,

согласно табелю отработанного времени, в марте месяце 200_ года отработал 176 час. Тарифная ставка составляет 110 руб. за 1 час. Задание. Определить сумму заработной платы Власова В.А. за март 200_ года.

Решение.

1. Заработная плата за фактически отработанное время составит:176 час. х 110 руб. = 19 360 руб.

2. Премия за месяц: 19 360 руб. х 0,2 = 3872 руб.

3. Общая сумма заработной платы за месяц: 19 360 руб. + 3872руб. = 23 232 руб.

Ситуация 3

В соответствии со штатным расписанием начальнику планового отдела Соколову А.И. установлен должностной оклад 26 000 руб. Число рабочих дней в марте 200_ года составляет 26 рабочих дней. Фактически Соколовым А.И. отработано 22 рабочих дня. Задание. Определить сумму заработной платы Соколова А.И. за март 200_ года.

Решение.

1. Определим среднедневную заработную плату в марте: 26 000 руб. : 26 дн. = 1000 руб.

2. Сумма заработной платы за месяц составит: 1000 руб. х 22 дн. = 22 000 руб.

Ситуация 4

В соответствии с трудовым договором для токаря механического цеха организации Кротова М. П. установлена прямая сдельная система оплаты труда. В марте 200_ года Кротов М.П. изготовил 600 ед. продукции. Сдельная расценка за единицу продукции – 35руб. Задание. Определить сумму заработной платы Кротова М.П. за март 200_ года.

Решение.

Заработная плата при прямой сдельной оплате труда составит 600 ед. х 35 руб. / ед. = 21000 рублей. Программа промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине

Программа промежуточной аттестации студентов
по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы к зачету с оценкой.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение по учебной дисциплине ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности– это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Список исрользованной литературы:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Трудовой кодекс РФ, 2025
2. Гражданский Кодекс РФ, 2025
3. Волков, А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО/А.М. Волков, Е.А. Лютягина; под общей редакцией А.М. Волкова. -3-е изд, перераб и доп.- Москва: Юрайт, 2024. -279с.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО/А.П. Анисимов и др.; под ред. А.Я. Рыженкова.- 6-е изд., перераб. и доп. –Москва: Юрайт, 2024.-344с.
5. Экономика организации: учебник и практикум для СПО/А.В. Колышкин; под редакцией А.В.Колышкина, С.А. Смирнова. -2-е изд.-Москва: Юрайт, 2024. - 498с.
6. Коршунов В.В. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования/В.В. Коршунов. 5-е изд., перераб. и доп. -М: Юрайт, 2022. - 347с. - (Профессиональное образование)
7. Васильев, В.П. Экономика: учебник и практикум для СПО/В.П. Васильев, Ю.А. Холоденко. -4-е изд, перераб и доп.-Москва: Юрайт, 2024. -299с.
8. Утусиков С.В. Ввод и обработка цифровой информации: учебник для СПО/С.В. Утусиков. -М: Академия, 2023. -272с.

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

Перечень вопросов к промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Вариант №1

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

12

1. Право собственности предполагает…

А) владение, пользование, аренда

Б) владение, распоряжение, аренда

В) владение, пользование, распоряжение

Г) покупка, пользование, распоряжение

2. Для чего предназначено ПОП?

А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления

Б) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей

В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.

3. Какие элементы относят к активной части основных средств:

А) машины и оборудование;

Б) производственные здания и сооружения;

В) измерительные и регулирующие приборы;

Г) вычислительная техника и программные обеспечения.

4. Что понимается под трудовыми ресурсами предприятия –

А) запас трудовых возможностей у людей;

Б) всех тех, кто участвует в трудовом процессе;

В) всех желающих участвовать в трудовом процессе;

Г) работающих в основных цехах;

Д) рабочих сдельщиков

5. Предметом трудового права являются:

А) трудовые отношения

Б) трудовые обязанности

В) трудовой договор

Г) трудовые функции

6. По общему положению трудовую деятельность можно начать:

А) с 18 лет Б) с 14 лет В) с 12 лет Г) с 16 лет.

7. .Виды трудового договора по срокам действия:

А) Срочный, бессрочный, на время сезонной работы.

Б) Срочный, бессрочный, краткосрочный.

В) Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.

Г) Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

8. 25.Срочный трудовой договор заключается на срок:

А) до 2 лет

Б) до 5 лет

В) до 10 лет

Г) до 15 лет

9. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:

А) количеством изготовленной (обработанной) продукции

Б) количеством отработанного времени

В) количеством оказанных услуг

Г) должностным окладом

13

10. Для кого устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени?

А) для работников в возрасте до шестнадцати лет;

Б) для работников в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет;

В) для работников, являющихся инвалидами I или II группы;

Г) для всех выше перечисленных категорий лиц.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Дать определение понятия предприятия в соответствии с ГК РФ и предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-95.

Задание 12.

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно-прогрессивной

формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 280 единицы продукции, в том числе 80 единицы – сверх установленного задания. Расценка за единицу продукции, изготовленной в пределах производственного задания, - 97 руб., за дополнительную выработку предусматривается повышение расценки на 8%.

Вариант №2

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Учредителем акционерного общества могут быть…

А) только юридические лица

Б) только физические лица

В) юридические и физические лица

Г) любой желающий

2. Какие ПОП делятся на классы:

А) закусочные

Б) рестораны

В) кафе

Г) столовые

3. Объекты предприятия культурно-бытового назначения, медицинские учреждения, столовые.

А) основные непроизводственные фонды;

Б) основные производственный фонды;

В) оборотные средства предприятия;

Г) нематериальные активы.

4. Трудоемкость определяетА) затраты труда на производство продукции;

Б) затраты рабочего времени на производство единицы продукции;

В) количество продукции производимой в единицу времени;

Г) количество продукции высшего качества;

Д) затраты рабочего времени на вспомогательные работы

5. Работник должен предупредить администрацию об увольнении:

А) За 1 месяц до увольнения
14
Б) За три дня до увольнения
В) За 1 неделю до увольнения
Г) За две недели до увольнения
6. Не допускается увольнение по инициативе работодателя:
А) В зимний период
Б) В период временной нетрудоспособности работника или пребывания его в отпуске
В) В период испытательного срока
Г) В период отстранения от работы работника
7. Испытательный срок не распространяется
А) всех работников
Б) лиц старше 18 лет
В) на впервые поступающих на работу
Г) пенсионеров
8. К обязательственным условиям трудового договора не относятся:
А) условия об испытательном сроке
Б) условия об обязательной отработке определённого срока после обучения за счёт работодателя
В) условия оплаты труда
9. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:
А) количеством изготовленной (обработанной) продукции
Б) количеством отработанного времени
В) количеством оказанных услуг
10. Виды рабочего времени:
А) нормальное, сокращенное, неполное;
Б) номинальное, сокращенное, полное;
В) нормальное, неполное, частичное;
Г) рабочее, не рабочее.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.
Задание 11.
Перечислите классификации предприятий общественного питания.
Задание 12.
Решите задачу.
Рассчитать заработную плату работника за месяц при применении простой повременной формы оплаты труда.
Работнику установлен оклад 25 400 руб. В определенном месяце количество по графику –
22
рабочих дня, работник проработал 18 дней.

Вариант №3

Обязательная часть
При выполнении заданий 1-10 выберите правильный ответ из предложенных вариантов.
1. К объектам собственности не относится…
А) автомобиль
15
Б) ценные бумаги

В) трудовой коллектив

Г) производственные здания и сооружения

2. Назовите основные типы ПОП:

А) пиццерия, вагоны-рестораны,

Б) блинная, буфеты, кафетерий

В) рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные

Г) чайная, бистро, чебуречные

3. К основным средствам относятся средства труда со сроком службы более ... месяцев:

А) 8;

Б) 12;

В) 10;

Г) 15.

4. Показатели, характеризующие эффективность производительности труда

А) фонд ресурсов труда и оборотные средства;

Б) валовая продукция и рабочая сила;

В) выработка продукции и трудоёмкость;

Г) рентабельность производства

5. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:

А)40 часов в неделю

Б) 36 часов в неделю

В) 48 часов в неделю

Г) 30 часов в неделю

6. В соответствии с действующим трудовым законодательством, продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню,

уменьшается на...

А) 3 часа

Б) 1 час

В) 1 день

Г) 2 часа

7. Трудовой договор вступает в силу:

А) с момента вынесения приказа о приеме работника на работу

Б) со дня его подписания работником

В) со дня фактического исполнения работником своих трудовых обязанностей

Г) со дня выхода работника на работу

8. Трудовая книжка выдаётся уволенному работнику:

А) В течение 3-х дней после увольнения

Б) В течение 14 дней после увольнения

В) В последний день работы

Г) В день подачи заявления об увольнении

9. Сдельная расценка — это:

А) сдельный тарифный коэффициент выполняемой работы

Б) показатель увеличения размера заработной платы в зависимости от месторасположения предприятия

в) оплата труда за единицу продукции (работ, услуг)

г) районный коэффициент к заработной плате

10. Какой промежуток времени согласно Трудовому кодексу РФ считается ночным временем?

А) время с 23 часов до 7 часов;

Б) время с 22 часа до 6 часов;

В) время с 21 часов до 5 часов;

Г) данный вопрос законом не урегулирован.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Перечислите классификации основных фондов предприятий общественного питания.

Задание 12.

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно- премиальной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 350 единиц продукции. Расценка за единицу продукции – 90 руб. При отсутствии брака работнику выплачивается премия в сумме 16% от суммы заработной платы, исчисленной в соответствии с прямой сдельной формой.

Вариант №4

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Коммерческое предприятие – это:

А) предприятие торговли;

Б) предприятие, занимающееся посреднической деятельностью;

В) предприятия, целью которых является получение прибыли;

Г) решение социальных задач

2. При классификации предприятий по размерам в качестве основного признака обычно используют:

А) форма собственности;

Б) численность его персонала;

В) объем производства;

Г) стоимость имущества

3. Моральный износ:

А) потеря потребительской стоимости, непригодности их дальнейшего использования;

Б) гибель по причине стихийных бедствий;

В) потеря стоимости, вытеснение современным, экономичным оборудованием;

Г) амортизационные отчисления.

4. Количество продукции, произведенное в единицу рабочего времени или приходящееся на

одного среднесписочного работника

А) производительность

Б) объем

В) мощность

Г) выработка

5. Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены трудовым кодексом:

А) Предупреждение, выговор, строгий выговор, увольнение

Б)Замечание, выговор, увольнение

В) Замечание, штраф, лишение премии

Г) Предупреждение, штраф, дисквалификация

6. Работодатель не обязан

А) создавать условия труда

Б) оплачивать труд

В) обеспечивать жильем

Г) осуществлять повышение квалификации

7. Лицо в возрасте 14 лет может заключить трудовой договор при соблюдении следующего условия:

А) если получено согласие одного из родителей (опекуна, попечителя)

Б) только в случае получения основного общего образования

в) если работник предоставил письменное подтверждение о его согласии одновременно с работой продолжить обучение

8.Администрация предприятия должна учитывать мотивированное мнение профсоюзного органа:

А) В случае призыва или поступления работника на военную службу

Б) При сокращении численности или штата работников

В) При увольнении работника имеющего ребенка в возрасте до 14 лет

Г) При увольнении сезонных, временных работников

9. Заработная плата должна выплачиваться не реже, чем:

А)1 раз в неделю

Б)1 раз в месяц

В) 2 раза в месяц

Г) 3 раза в месяц

10. Дайте определение понятию «время отдыха»

А) время, в течение которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению;

Б) время, в течение которого работник может работать сам на себя, используя оборудование

работодателя;

В) время, в течение которого работник может получать двойной оклад за свою деятельность;

Г) нет правильного варианта ответа.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Перечислите классификации работников предприятий общественного питания по различным

основаниям.

Задание 12. (3 балла)

Решить задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно- премиальной формы оплаты труда.

Часовая тарифная ставка 24,1 руб. Рабочим отработано за месяц 178 часов. Доплаты и премии составляют 40% от тарифного заработка.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ НА ЗАДАНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вариант 1

1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.

В А А В А Г А Б А Г

11. Предприятие представляет собой самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением предпринимателей для производства и реализации продукции, товаров, выполнения работ и оказания услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. (ГОСТ 50762-95)

Под предприятием общественного питания понимается предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления (ГК РФ).

1) 280*97=27160

2) 97/100*8=7,76

3) 7,76*80=620,8

4) 620,8+27160=27780

Вариант 2

1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.

В Б А Б Г Б В Б Б А

1.

1.В зависимости от целей деятельности предприятия общественного питания бывают коммерческими и некоммерческими.

Основная цель коммерческих предприятий - получение прибыли на основе оказания услуг населению;

Некоммерческих предприятий - решение социальных задач; обеспечение школьников, работников, студентов питанием.

2. С точки зрения правого положения предприятия общественного питания классифицируются по форме собственности и организационно-правовым формам:

Формы собственности:

а) частная, в т.ч. собственность граждан или собственность юридического лица (лиц);

б) государственная, в т.ч. Федеральная или субъектов РФ;

в) муниципальная, в т.ч. городских образований или сельских образований;

г) смешанная, сочетающая несколько форм собственности.

3. Предприятия общественного питания могут функционировать в различных организационно-правовых формам, таких как:

Государственное унитарное предприятие.

Муниципальное унитарное предприятие.

Акционерное общество - (закрытое или открытое).

Общество с ограниченной ответственностью.

Индивидуальное частное предприятие

4. С точки зрения количественных критериев

 Крупные

 Средние

 Мелкие

 По отраслевому признаку

1.

1. 25400/22=1154,55

2. 1154,55*18=20781

Вариант 3

1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.

В В Б В А Б Б В В Б

1.

1.В зависимости от характера участия ОФ в сфере материального производства:

 Производственные - ОФ функционируют в процессе производства, постоянно участвуют в нем, изнашиваются постепенно, перенося свою стоимость на продукт, пополняются за счет капитальных вложений

 Непроизводственные – предназначены для обслуживания процесса производства, поэтому в нем непосредственно не участвуют, не переносят свою стоимость на продукт, воспроизводятся за счет национального дохода

2.В зависимости от целевого назначения

 Здания

 Сооружения

 Передаточные устройства

 Машины и оборудование

 Транспортная техника

 Инструменты

 Производственный инвентарь и принадлежности

 Прочие основные фонды (рабочий скот, многолетние насаждения)

в зависимости от 3.непосредственного участия в производственном процессе подразделяются на:

 Активные (обслуживают решающие участки производства и характеризуют производственные возможности предприятия)

 Пассивные (здания, сооружения, инвентарь, обеспечивающие нормальное функционирование активных элементов основных фондов)

1.

1. 350*90=31500

2. 31500/100*16=5040

3. 31500=5040=36540

Вариант 4

1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.

В Б В Г Б В А Б В А

1.

По категориям. В составе кадров общественного питания выделяют: административно – обслуживающий персонал, работники производства, работники зала и работники производственно – торговой группы. Деление работающих по категориям основано на функциональном разделении труда.

По должностям. На предприятиях общественного питания в составе административно – обслуживающего персонала выделяют должности руководителей; специалистов (экономисты, бухгалтеры, инженеры – технологи); обслуживающий персонал (механики холодильных установок, гардеробщики, сторожи и т.п.); работников производства (заведующие производством и их заместители, заведующие цехами, кондитеры, пекари и т.д.); работники зала (метрдотели, администраторы, официанты, резчики хлеба, кассиры и т.д.); работников торговой группы (буфетчики, продавцы).

По специальностям. В общественном питании в составе работников производства выделяют такие специальности, как пекари, кондитеры, повара и т.д.

По уровню квалификации. Работники основных должностей, профессий, специальностей подразделяются на ряд квалификационных категорий, характеризующих степень сложности работ: продавцы и кассиры – на 3, специалисты – на 4, повара, пекари, кондитеры – на 6 и т.д.

1.

1) 24,1*178=4289,8

2) 4289,8/100*40=1715,92

3) 1715,92+4289,98=6005,72

Нормативный материал:

1. Конституция РФ
2. Трудовой кодекс РФ
3. Федеральный закон «Об обществах с ограниченной ответственностью»
4. Федеральный закон «Об акционерных обществах»
5. Федеральный закон «О производственных кооперативах»
6. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля(надзора)»

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Баллы

с 1-10 – 1 балл

11 – 2 балла

12 – 3 балла

 работа выполнена правильно и полностью самостоятельно - 5

 работа выполнена правильно с учётом 1 несущественной ошибки, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя - 4

 работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя - 3

 допущена существенная ошибка, которую учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя - 2

 допущены 2 или 3 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя - 1

 работа не выполнена вовсе – 0

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 31.01.2025г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (по видам) разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

Мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Андреева Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета
2.Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3.ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4.Программа промежуточной аттестации студентов.
5.ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОП 05 Основы калькуляции и учета 43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины ОП 05 Основы калькуляции и учета

1.2.1. Цель учебной дисциплины ОП 05 Основы калькуляции и учета

Цель учебной дисциплины **ОП 05 Основы калькуляции и учета** - формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых для организации рабочего процесса в соответствии с требованиями техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности. Дисциплина направлена на подготовку обучающихся к эффективному использованию технологического оборудования, инвентаря и инструментов, а также к рациональной организации рабочих мест в зависимости от вида изготавливаемой продукции

Основные задачи дисциплины:

- научить организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции и её отпуска с соблюдением правил безопасности;
- научить определять и выбирать технологическое оборудование, инвентарь и инструменты в соответствии с потребностями производства;
- научить подготавливать к работе и использовать технологическое оборудование по назначению с учётом правил безопасности;
- сформировать знания о классификации, технических характеристиках, принципах действия и правилах эксплуатации различного технологического оборудования;
- изучить принципы организации обработки сырья и приготовления продукции, правила выбора оборудования и инвентаря для разных процессов;
- освоить способы организации рабочих мест повара и кондитера в зависимости от вида продукции;
- изучить правила электробезопасности, пожарной безопасности и охраны труда в организациях питания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения **учебной дисциплины** у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета

Текущий контроль освоения студентами материала учебной дисциплины **ОП 05 Основы калькуляции и учета** состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- проверочные работы;
- решение ситуационных задач.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебной материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения проверочной работы заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Решение ситуационных задач по дисциплине включает в себя решение задач из конкретной практической ситуации. Решение задач позволяет проявить интерес к изучаемому предмету. Данные задачи разработаны исходя из необходимых жизненных ситуаций.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине **ОП 05 Основы калькуляции и учета:**

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

2. Критерии оценки выполнения проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по дисциплине обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
грамотности в различных жизненных ситуациях			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Тема «Учёт продуктов и материальных ценностей»

1. Какие виды учёта применяются на предприятиях общественного питания? Кратко охарактеризуйте каждый.
2. Каковы основные требования, предъявляемые к бухгалтерскому учёту в организациях питания?
3. Перечислите элементы бухгалтерского учёта и раскройте их суть.
4. Как оформляется поступление сырья на производство? Укажите документы и порядок действий.
5. Что такое материальная ответственность? Как она оформляется документально?
6. Кто является материально-ответственным лицом на производстве? Перечислите его обязанности.
7. Что представляет собой дневной заборный лист? Для чего он используется?
8. Как организуется учёт тары в кладовой организации питания?
9. Какие документы оформляются при отпуске товаров из кладовой на производство?
10. Как ведётся учёт готовой и реализованной продукции на производстве?

Тема «План-меню и расчёт потребности в сырье»

11. Что такое план-меню? Каково его назначение?
12. Кто составляет план-меню на предприятии общественного питания?
13. Как записываются блюда в план-меню (по каким принципам группируются)?
14. Как определяется суточная потребность в сырье на производстве?
15. Какой документ служит основанием для получения сырья из кладовой?
16. Как соотносятся план-меню и требование на отпуск сырья?
17. В чём особенность составления плана-меню для кондитерского цеха?
18. Какие данные из Сборника рецептур используются при составлении плана-меню?
19. Как учитывается остаток сырья на производстве при планировании потребности?
20. Какие факторы влияют на корректировку плана-меню в течение дня?

Тема «Калькуляция и ценообразование»

21. Что такое калькуляция? Для каких целей она составляется?
22. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
23. Что понимается под «брутто» и «нетто» при расчёте цены на блюда? Какой вес используется в калькуляции?

24. Как устанавливается величина наценки на продукцию собственного производства?
25. Каков порядок определения продажной цены блюда?
26. Что такое калькуляционная карточка? Какие данные в ней отражаются?
27. Как рассчитывается цена на гарниры и соусы, если норма закладки дана на 1 000 г выхода?
28. В чём отличие розничной цены от отпускной цены на продукцию общепита?
29. Какие факторы учитываются при установлении розничных цен на готовую продукцию?
30. Как влияет сезонность на калькуляцию блюд (приведите примеры)?

Тема «Инвентаризация и списание»

31. Что такое инвентаризация? С какой периодичностью она проводится на производстве?
32. Перечислите этапы проведения инвентаризации в кладовой и на производстве.
33. Какие документы оформляются по итогам инвентаризации?
34. Как выявляются и оформляются результаты инвентаризации (излишки, недостачи)?
35. Что понимается под товарными потерями? Назовите виды товарных потерь.
36. Как проводится списание соли, специй и прочих мелкопорционных продуктов?
37. Каков порядок списания естественной убыли продуктов при хранении и обработке?
38. Какие документы подтверждают списание испорченных или просроченных продуктов?
39. Как учитываются технологические потери при различных видах обработки сырья?
40. В чём разница между нормируемыми и ненормируемыми потерями? Приведите примеры.

Тема «Документальное оформление и отчётность»

41. Что такое наряд-заказ? Для каких целей он составляется в кондитерском цехе?
42. Какие документы составляют заведующие кондитерским цехом при отчётности?
43. Как оформляется сдача готовых кондитерских изделий в экспедицию?
44. Что представляет собой товарный отчёт за день? Какие данные он содержит?
45. Какие первичные документы используются при учёте сырья, товаров и тары?
46. Каков порядок оформления и учёта доверенностей на получение продуктов?
47. Как ведётся учёт реализации продукции за наличный расчёт?
48. Каковы правила оформления безналичных платежей в предприятиях общепита?
49. Какие журналы и реестры используются для учёта движения материальных ценностей?
50. Как обеспечивается контроль за правильностью расчётов с потребителями?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ
Инструкция для обучающихся

- Разрешённые материалы: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькуляторы, бланки первичных документов (образцы).
- Ответы записывайте чётко и обоснованно; при решении задач указывайте формулы и промежуточные расчёты.
- Максимальное количество баллов — 20 (1 балл = 1 задание/пункт).

Вариант 1

Задание 1. Составьте план-меню на обед для столовой (15 позиций), сгруппировав блюда по категориям:

- холодные закуски (2 позиции);
- супы (2 позиции);
- горячие блюда из мяса/рыбы (3 позиции);
- гарниры (3 позиции);
- десерты (2 позиции);
- напитки(3 позиции).

Для каждой позиции укажите номер рецептуры из Сборника.

Задание 2. На основании плана-меню (Задание 1) заполните **требование на отпуск сырья** для производства на один день. Укажите:

- наименование продукта;
- единицу измерения;
- норму закладки на 1 порцию (по рецептуре);
- количество порций;
- общее количество сырья.

Оформите документ по установленной форме.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену салата «Витаминный» (рецептура № 45):

- стоимость сырьевого набора на 1 порцию — 48,50 руб.;
- наценка — 65 %.

Укажите формулу и промежуточные расчёты. Оформите **калькуляционную карточку** (графы 1–8).

Задание 4. Опишите порядок проведения инвентаризации в кладовой. Перечислите 5 основных этапов и укажите, какие документы оформляются на каждом этапе.

Задание 5. Решите задачу.

Условия:

- остаток сырья на начало дня — 12 450,00 руб.;
- приход за день — 8 600,00 руб.;
- расход за день — 9 200,00 руб.

Рассчитайте остаток на конец дня. Заполните **товарный отчёт за день** (основные графы: остаток на начало, приход, расход, остаток на конец).

Вариант 2

Задание 1. Составьте план-меню для кондитерского цеха на смену (10 позиций), включив:

- торты (2 позиции);
- пирожные (4 позиции);
- печенье/пряники (2 позиции);
- фруктовые десерты (2 позиции).

Для каждой позиции укажите выход изделия (в г) и номер рецептуры.

Задание 2. На основании плана-меню (Задание 1) заполните **наряд-заказ** на изготовление кондитерских изделий. Укажите:

- наименование изделия;
- количество;
- норму сырья на 1 кг (по рецептуре);
- общее количество сырья.

Оформите документ по установленной форме.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену торта «Прага» (рецептура № 128):

- стоимость сырьевого набора на 1 кг — 620,00 руб.;
- наценка — 70 %.

Укажите формулу и промежуточные расчёты. Оформите **калькуляционную карточку** (графы 1–8).

Задание 4. Перечислите 6 видов первичных документов, используемых при учёте сырья и тары в кладовой. Для каждого укажите:

- название документа;
- цель оформления;
- кто подписывает.

Задание 5. Решите задачу.

Условия:

- остаток сырья на начало дня — 9 800,00 руб.;
- приход за день — 11 300,00 руб.;
- расход за день — 10 500,00 руб.

Рассчитайте остаток на конец дня. Заполните **товарный отчёт за день** (основные графы: остаток на начало, приход, расход, остаток на конец).

Вариант 3

Задание 1. Заполните **требование на отпуск сырья** (форма ОП-3) для приготовления 50 порций блюда «Салат овощной» (рецептура № 23):

- помидоры — 50 г на порцию;
- огурцы — 40 г на порцию;
- зелень — 5 г на порцию;
- растительное масло — 10 мл на порцию.

Укажите единицы измерения, нормы закладки, количество порций и общее количество сырья.

Задание 2. Рассчитайте **продажную цену** блюда «Бефстроганов» (рецептура № 187):

- стоимость сырьевого набора на 1 порцию — 98,40 руб.;
- наценка — 70 %.

Приведите формулу и промежуточные расчёты. Заполните **графы 1–5 калькуляционной карточки** (форма ОП-1).

Задание 3. Составьте **товарный отчёт за день** (форма ТОРГ-29), используя данные:

- остаток на начало дня — 24 500,00 руб.;
- приход за день — 18 300,00 руб.;
- расход за день — 21 100,00 руб.

Рассчитайте остаток на конец дня. Укажите итоговые суммы в соответствующих графах.

Задание 4. Перечислите **5 документов**, необходимых для оформления списания испорченных продуктов. Кратко укажите назначение каждого документа (1–2 предложения).

Задание 5. Решите задачу.

Условия:

- по учёту числится 120 кг муки;

- фактически на складе — 118 кг;
- цена за 1 кг — 65,00 руб.

Определите сумму недостачи. Заполните **акт инвентаризации** (форма ИНВ-3), указав:

- наименование ценностей;
- учётное и фактическое количество;
- отклонение (в кг и руб.);
- причину (предположительно — естественная убыль).

Вариант 4

Задание 1. Заполните **требование на отпуск сырья** (форма ОП-3) для приготовления 30 порций блюда «Суп гороховый» (рецептура № 89):

- горох — 60 г на порцию;
- картофель — 100 г на порцию;
- морковь — 15 г на порцию;
- лук репчатый — 10 г на порцию.

Укажите единицы измерения, нормы закладки, количество порций и общее количество сырья.

Задание 2. Рассчитайте **продажную цену** торта «Медовик» (рецептура № 64):

- стоимость сырьевого набора на 1 кг — 420,00 руб.;
- наценка — 85 %.

Приведите формулу и промежуточные расчёты. Заполните **графы 1–5 калькуляционной карточки** (форма ОП-1).

Задание 3. Составьте **товарный отчёт за день** (форма ТОРГ-29), используя данные:

- остаток на начало дня — 19 800,00 руб.;
- приход за день — 15 600,00 руб.;
- расход за день — 17 200,00 руб.

Рассчитайте остаток на конец дня. Укажите итоговые суммы в соответствующих графах.

Задание 4. Перечислите **5 этапов** проведения инвентаризации в кладовой. Для каждого этапа укажите:

- действие (что выполняется);
- документ, оформляемый на этапе.

Задание 5. Решите задачу.

Условия:

- по учёту числится 80 бутылок растительного масла;
- фактически на складе — 77 бутылок;
- цена за 1 бутылку — 120,00 руб.

Определите сумму недостачи. Заполните **акт инвентаризации** (форма ИНВ-3), указав:

- наименование ценностей;
- учётное и фактическое количество;
- отклонение (в шт. и руб.);
- причину (предположительно — бой тары).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО 3
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Ситуационная задача 1. Расчёт потребности в сырье

Ситуация. Вы — заведующий производством столовой. На завтра запланировано приготовление 60 порций блюда «Гуляш из говядины» (рецептура № 154). По рецептуре на 1 порцию требуется:

- говядина (лопаточная часть) — 120 г;
- лук репчатый — 20 г;

- томатная паста — 10 г;
- масло растительное — 15 мл.

На складе имеется:

- говядина — 7 кг;
- лук — 1,5 кг;
- томатная паста — 500 г;
- масло — 1 л.

Задание:

1. Рассчитайте общее количество сырья, необходимое для приготовления 60 порций.
2. Проверьте, хватит ли имеющихся запасов. Если нет — укажите дефицит.
3. Заполните **требование на отпуск сырья** (форма ОП-3) для получения недостающего количества.

Ситуационная задача 2. Калькуляция продажной цены

Ситуация. В кафе вводят новое блюдо — «Сырники со сметаной» (рецептура № 412). Стоимость сырьевого набора на 1 порцию — 68,70 руб. Наценка установлена в размере 80 %.

Задание:

1. Рассчитайте продажную цену 1 порции. Приведите формулу и промежуточные расчёты.
2. Заполните **графы 1–8 калькуляционной карточки** (форма ОП-1).
3. Объясните, как изменится цена, если наценка будет снижена до 65 %.

Ситуационная задача 3. Инвентаризация и списание

Ситуация. При инвентаризации кладовой обнаружено:

- по учёту: мука — 50 кг (цена 55,00 руб./кг);
- фактически: мука — 48,5 кг.
  Причина — естественная убыль при хранении.

Задание:

1. Рассчитайте сумму недостачи в рублях.
2. Заполните **акт инвентаризации** (форма ИНВ-3), указав:
   - наименование ценностей;
   - учётное и фактическое количество;
   - отклонение (в кг и руб.);
   - причину.
3. Опишите порядок списания естественной убыли.

Ситуационная задача 4. Товарный отчёт и контроль остатков

Ситуация. Данные за смену в столовой:

- остаток на начало дня — 14 200,00 руб.;
- приход за день — 9 800,00 руб.;
- расход за день — 11 500,00 руб.

Задание:

1. Рассчитайте остаток на конец дня.
2. Заполните **товарный отчёт за день** (форма ТОРГ-29), включив:
   - остаток на начало;
   - приход;
   - расход;
   - остаток на конец (в руб. и прописью).
3. Укажите, какие документы должны быть приложены к отчёту в качестве основания.

Ситуационная задача 5. Замена сырья и перерасчёт рецептуры

Ситуация. По рецептуре блюда «Салат овощной» требуется 100 г свежих огурцов на порцию. В наличии только солёные огурцы. Коэффициент замены — 1:0,8.

Задание:

1. Рассчитайте, сколько солёных огурцов потребуется на 1 порцию.
2. Объясните, как это повлияет на калькуляцию блюда (увеличена/уменьшена стоимость, почему).
3. Укажите, какой документ нужно оформить для изменения рецептуры.

Ситуационная задача 6. Оформление наряда-заказа

Ситуация. Кондитерский цех должен изготовить 20 тортов «Птичье молоко» (рецептура № 78) и 50 пирожных «Эклер» (рецептура № 92).

Задание:

1. Рассчитайте общее количество сырья (мука, сахар, яйца, масло), необходимое для выполнения заказа (используйте Сборник рецептур).
2. Заполните **наряд-заказ** на изготовление изделий, указав:
   - наименование изделий;
   - количество;
   - норму сырья на 1 кг/шт.;
   - общее количество сырья.
3. Опишите, кто подписывает наряд-заказ и в какой момент.

Ситуационная задача 7. Анализ отклонений в учёте

Ситуация. В конце смены кассир отчитался о выручке — 28 500,00 руб. По данным товарного отчёта, реализация составила 27 800,00 руб.

Задание:

1. Определите сумму отклонения (излишек/недостача).
2. Перечислите возможные причины расхождения.
3. Укажите, какие действия должен предпринять материально ответственный сотрудник.

Ситуационная задача 8. Расчёт потерь при обработке

Ситуация. Для приготовления супа «Харчо» (рецептура № 67) используется 5 кг говядины. Норма отходов при механической обработке — 26 % от массы брутто.

Задание:

1. Рассчитайте массу отходов в кг.
2. Определите массу нетто говядины, которая пойдёт в блюдо.
3. Объясните, как эти данные отражаются в калькуляционной карточке.

Ситуационная задача 9. Корректировка плана-меню

Ситуация. Из-за нехватки куриного филе (осталось 3 кг при потребности 5 кг) необходимо заменить блюдо «Котлеты по-киевски» (рецептура № 210) на «Куриные тефтели» (рецептура № 225).

Задание:

1. Составьте фрагмент **плана-меню** с заменой блюда, указав:
   - название нового блюда;
   - номер рецептуры;
   - выход порции.
2. Опишите порядок согласования изменений с бухгалтерией.
3. Укажите, какие документы нужно обновить после замены.

Ситуационная задача 10. Расчёт наценки и рентабельности

Ситуация. Стоимость сырьевого набора блюда «Рататуй» — 125,00 руб. Продажная цена — 250,00 руб.

Задание:

1. Рассчитайте процент наценки.
2. Определите рентабельность блюда (в %).

3. Объясните, какие факторы могут повлиять на снижение наценки без ущерба для прибыли.

Программа промежуточной аттестации студентов
по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине **ОП 05 Основы калькуляции и учета** проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы к зачету с оценкой, Приложение А.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине СГ 08 Основы финансовой грамотности используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Зачет с оценкой, завершающий изучение по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Самулевич И. А. «Калькуляция и учёт в общественном питании»: учебно-практическое пособие / И. А. Самулевич. — «Издательские решения», ISBN 978-5-44-742870-9.
2. Петров А. М. «Общественное питание: учёт и калькулирование себестоимости»: учебное пособие / А. М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2024. — 270 с. — ISBN 978-5-906923-72-1.
3. Потапова И. И. «Калькуляция и учёт»: учебное пособие для начального профессионального образования / И. И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 160 с..
4. Орешкина Н. А. «Основы калькуляции и учёта (в поварском деле и общественном питании)»: практикум / Н. А. Орешкина. — Учебное пособие.
5. Качурина Н. С. «Калькуляция и учёт в общественном питании»: учебное пособие / Н. С. Качурина. — Москва: Форум: ИНФРА-М, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-00091-456-7.
6. Костюкова Е. И., Ельчанинова О. В. «Основы калькуляции и учёта (для профессии „Повар-кондитер“)»: учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова.

Сборники рецептур и справочные издания

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. А. В. Ульяновой. — Москва: Профи, 2022. — 816 с. — ISBN 978-5-904204-56-8.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. — Санкт-Петербург: Профи, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-904204-45-2.

Электронные ресурсы

1. КонсультантПлюс: подборка документов по калькуляции блюд (нормативно-правовые акты, формы, статьи, консультации экспертов).

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

2. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

Перечень вопросов к промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета 1. Основы бухгалтерского учёта

1. Цели и задачи бухгалтерского учёта в организациях общественного питания.
2. Предмет и метод бухгалтерского учёта: сущность и особенности применения.
3. Элементы бухгалтерского учёта (документация, инвентаризация, оценка, калькуляция идр.).
4. Принципы и формы организации бухгалтерского учёта на предприятиях общепита.
5. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.
6. Виды учёта (оперативный, бухгалтерский, статистический): сравнительная характеристика.

2. Документация и документооборот

7. Понятие и классификация документов в общественном питании.
8. Требования к содержанию и оформлению первичных документов.
9. Порядок оформления и учёта доверенностей.
10. Документ для получения сырья из кладовой: наименование, порядок заполнения.
11. Что такое наряд-заказ? Назначение и правила оформления.
12. Дневной заборный лист: назначение, порядок заполнения и сдачи.
13. Товарный отчёт за день (форма ТОРГ-29): структура и правила составления.
14. Калькуляционная карточка (форма ОП-1): назначение, порядок заполнения граф 1–8.
15. Требование на отпуск сырья (форма ОП-3): реквизиты и правила оформления.

3. Калькуляция и ценообразование

16. Понятие цены, её элементы. Виды цен в общественном питании.
17. Что такое калькуляция? Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
18. Методика расчёта продажной цены блюда: формула, этапы, примеры.
19. Как влияет наценка на продажную цену? Порядок установления размера наценки.
20. Работа со сборником рецептур: определение норм закладки сырья (брутто/нетто).
21. Как рассчитать стоимость сырьевого набора для блюда по сборнику рецептур?
22. Особенности калькуляции фирменных и новых блюд.
23. Порядок пересчёта рецептуры при замене сырья (коэффициенты замены).

4. Учёт сырья и продукции

24. Порядок получения продуктов из кладовой и их оприходование.
25. Учёт движения сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.
26. Как определить процентную долю потерь при различных видах обработки сырья?
27. Учёт готовой продукции и полуфабрикатов на производстве.
28. Правила документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий.
29. Как организовать материальную ответственность на производстве? Документальное оформление.
30. Порядок сдачи готовых кондитерских изделий в экспедицию.

5. Инвентаризация и контроль

31. Что такое инвентаризация? Цели, виды и порядок проведения.
32. Методика проведения инвентаризации в кладовой и на производстве.
33. Как оформить акт инвентаризации (форма ИНВ-3)? Основные реквизиты.
34. Понятие и виды товарных потерь. Порядок списания естественной убыли.
35. Как выявить и отразить недостачи и излишки при инвентаризации?
36. Методика осуществления контроля за товарными запасами.

6. Товарооборот и отчётность

37. Понятие товарооборота предприятий питания: виды и методы расчёта.
38. Сущность плана-меню, его назначение, виды и порядок составления.
39. Как рассчитать потребность в сырье на производстве и в кондитерском цехе?
40. Источники поступления продуктов и тары: документальное оформление.

41. Правила торговли: виды оплаты, кассовые операции, расчёты с потребителями.
42. Как определить реализацию за наличный расчёт?
43. Отчётность материально-ответственных лиц: виды и сроки представления.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно-цикловой комиссии машиностроение и автоматизации
Председатель ПЦК_____/Бубнова М.В./

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.06 Охрана труда

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.06 Охрана труда программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) для профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда.

Разработчик:
Молькова Л.А., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП. 06 Охрана труда.

2.Программа текущего контроля успеваемости студентов

3.ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

4.Программа промежуточной аттестации студентов

5.ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.06 Охрана труда

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОП. 06 Охрана труда** основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК)

ФОС позволяет оценивать: Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Средство оценки (№№ заданий)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Явно выраженный интерес к профессии; Трудоустройство по полученной профессии; Результативное участие в конкурсах профессионального мастерства.	социологический опрос; анкетирование
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; Владение различными способами поиска информации; Адекватность оценки полезности информации; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	наблюдение за действиями на практике
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии; Применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	социологический опрос; анкетирование

1. 2. Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Средство проверки
Должен уметь: оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты; применять безопасные приемы труда на территории организации и производственных помещениях; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере	Выбирает средства индивидуальной и групповой защиты. Соблюдает безопасность труда при выполнении работ. Применяет безопасные приемы на производственном объекте. Работает с эклектическими приборами и испытательными оборудованиями. Обслуживает и эксплуатирует оборудование.	комплексное практическое задание; наблюдение за действиями в лаборатории и на практике

профессиональной деятельности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.		
Должен знать: виды и правила проведения инструктажей по охране труда; возможные опасные факторы и средства защиты; действие токсических веществ на организм человека; законодательство в области охраны труда; меры предупреждения пожаров и взрывов; нормативные документы по охране труда и здоровья; основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; общие требования безопасности на территории организации производственных помещениях; основные источники воздействия на окружающую среду; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве.	Правила работы с электооборудованием с соблюдением техники безопасности и экологической безопасности. Основные требования организации труда. Виды инструктажей, правила и нормы трудового распорядка, охраны труда, производственной санитарии. Права и обязанности в сфере профессиональной деятельности. Правила монтажа и обслуживания электрооборудования с соблюдением охраны труда.	комплексное практическое задание; наблюдение за действиями в лаборатории и на практике

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП. 06 Охрана труда

Текущий контроль освоения студентами материала учебной дисциплины ОП. 06 Охрана труда состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- письменное тестирование;
- комбинированный (уплотненный) опрос, проверочная работа;
- практическое задание;
- самостоятельная работа.

При проведении письменного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Комбинированный (уплотненный) опрос проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Один отвечает у доски устно как при индивидуальном опросе. Остальные письменно у доски выполняют задание. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса:

1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек,

2) дает возможность выработать умение решать задачи,

3) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения практических заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Самостоятельная работа состоит из двух разделов: теоретического и практического. Первый раздел работы содержит теоретические вопросы, на которые необходимо ответить письменно, используя рекомендуемую литературу. Второй раздел работы содержит задания для самостоятельного решения (практические ситуации, упражнения) и выполняется после изучения теоретических вопросов. Самостоятельная работа выполняется в отдельной тетради и сдается преподавателю в указанные им сроки.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП. 06 Охрана труда используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения письменного теста, комбинированного (уплотненного) опроса:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки устного фронтального опроса (часть комбинированного (уплотненного) опроса):

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

3) Критерии оценки выполнения практического задания:

Критерии и показатели		*Расшифровка критериев*	*Баллы*
1.	Оценка выполнения практического задания		
1.1.	Понимание и корректность выполнения задания	работа демонстрирует точное понимание задания; при выполнении практического задания получен достоверный результат	*4*
		при выполнении практического задания получен достоверный результат; используются методы как имеющие непосредственное отношение к теме, так и не имеющие отношения к ней	*3*
		для выполнения практического задания выбраны методы, не имеющие непосредственного отношения к теме; практическое задание	*2*

		выполнено некорректно	
1.2.	Полнота раскрытия темы	полно	*4*
		частично	*3*
		не раскрыта	*2*
1.3.	Логика изложения информации	логичное изложение материала	*4*
		нарушение логики	*3*
		отсутствие логики	*2*
2.	Оценка самостоятельной работы группы		
2.1.	Слаженная работа в группе	четко спланированная работа группы	*1*
		работа группы частично спланирована	*0,5*
		работа группы не спланирована	*0*
2.2.	Распределение ролей в группе	вся деятельность равномерно распределена между членами команды	*1*
		работа над материалом равномерно распределена между большинством участников команды	*0,5*
		несколько членов группы отвечают за работу всей команды	*0*
2.3.	Взаимообучение членов группы	обучение каждым членом группы остальных членов рациональным приемам по организации деятельности для эффективного выполнения задания	*1*
		обучение некоторыми членами группы остальных членов рациональным приемам по организации деятельности	*0,5*
		отсутствие взаимообучения членов группы рациональным приемам по организации деятельности	*0*
2.4.	Преодоление кризисов взаимодействия	самостоятельное преодоление членами группы кризисов взаимодействия	*1*
		преодоление членами группы кризисов взаимодействия с помощью преподавателя	*0,5*
		непреодоление членами группы кризисов взаимодействия	*0*
3.	Оценка защиты работы		
3.1.	Качество доклада	композиция доклада	*1*

		логична, результаты работы представлены в докладе полно	
		нарушение логики выступления, неполное представление результатов работы	*0,5*
		полное нарушение логики, не представлены результаты исследования	*0*
3.2.	Объем и глубина знаний по теме	докладчики демонстрируют эрудицию, отражают межпредметные связи	*1*
		докладчики грамотно излагают материал, но не показывают достаточно глубоких знаний	*0,5*
		докладчики обнаруживают полное невладение материалом	*0*
3.3.	Культура речи, манера держаться перед аудиторией	докладчики уверенно держатся перед аудиторией, грамотно владеют речью, соблюдают регламент, удерживают внимание аудитории	*1*
		докладчики допускают негрубые речевые ошибки при выступлении, незначительно нарушают регламент, частично удерживают внимание аудитории	*0,5*
		докладчики теряются перед аудиторией, обнаруживают бедность речи, нарушают регламент, не могут удержать внимание аудитории	*0*
3.4.	Деловые и волевые качества докладчика, ответы на вопросы	докладчики стремятся к достижению высоких результатов, готовы к дискуссии, убедительно и полно отвечают на вопросы, держатся дружелюбно и доброжелательно, стремятся использовать ответы для успешного раскрытия темы, контактны	*1*
		докладчики готовы к дискуссии, не всегда проявляют доброжелательность, не на	*0,5*

		все вопросы могут найти убедительные ответы	
		докладчики не готовы к дискуссии, уходят от контактов, не могут ответить на вопросы или при ответах ведут себя агрессивно, некорректно	*0*

Общая оценка за выполнение практического задания определяется как среднее арифметическое баллов, набранных по всем критериям и показателям. В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании выполнения практических заданий выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание № 1

Инструкция: Выбрать из трех вариантов ответов правильный ответ

1	Ответственность за пожарную безопасность предприятия, организации в целом несет……	Руководитель Наставник Мастер производственного обучения
2	Для обеспечения медленного окисления пирофорных отложений в емкостях и аппаратах, снижение уровня воды должно производиться постепенно со скоростью …. м/час	0,5-1,0 м/ч. 0,5-1.5 м/ч 0,5 м/ч
3	Пожарный извещатель - это техническое средство предназначенное для…..	Формирования сигнала о пожаре Сигнала оповещения
4	Планы расстановки транспортных средств с описанием очередности и порядка их эвакуации в случае пожара разрабатываются при хранении транспорта в количестве	25 ед. 10 ед. 5 ед.
5	Совместное хранение ЛВЖ и ГЖ в таре в одном помещении разрешается при их общем количестве не более….м³	200 м³ 100 м³ 50 м³
6	К какой категории относится помещение, где хранятся и обращаются ГГ и ЛВЖ с температурой вспышки не более 28º С	А В С
7	Состояние объекта защиты, характеризуемое возможностью предотвращения возникновения и развития пожара, а также воздействия на людей и имущество опасных факторов пожара называется…	Пожарная безопасность объекта Опасность защита
8	Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выходов на высоте не более ….	1,5 м. 1,0 м. 2,5 м.
9	К какому виду относится огнетушитель ОУ-5.	Углекислотный. Пенный Химический
10	Подвальные и цокольные этажи производственных помещений должны оборудоваться автоматическими установками пожаротушения в случае, если их площадь составляет……	Независимо от площади 10 м^2 20 м^2
11	Время подачи огнетушащего вещества	10 сек.

	огнетушителя ОП-5(з)….	5 сек. 15 сек.
12	Электрорубильник складских помещений необходимо располагать	Вне склада на несгораемой стене На стене На полу
13	Автоцистерны находящиеся под наливом и сливом ЛВЖ и ГЖ должны быть заземлены гибким медным проводом сечением не менее….	16 мм^2 6 мм^2 26 мм^2
14	Допустимый пожарный риск – это риск…..	уровень которого допустим и обоснован исходя из социально-экономических условий допустимый уровень социально-экономических условий
15	Проверка работоспособности пожарных гидрантов с пуском воды производится не реже	Одного раза в полугодие Одного раза в год Одного раза в квартал
16	К какой категории относится помещение, где хранятся или обращаются ЛВЖ, ГЖ с температурой вспышки более 28º С.	Б С Д
17	Нефтепроводы, находящиеся на поверхности, следует засыпать землей слоем не менее….	300 мм. 100 мм 50 мм
18	2. На сколько разрешается продление одного и того же разрешения на производство огневых работ.	На одну смену На неделю На месяц
19	При тушении электроустановок, находящихся под напряжением, не допускается подводить раструб огнетушителя ближе ….м. до электроустановки и пламени	1 м. 2м 3м
20	Электросварочные и газосварочные аппараты при ремонте резервуаров следует располагать от соседних эксплуатирующихся резервуаров не ближе….	20 м. 10 м 30 м
21	Эвакуационный выход это- …	Выход, ведущий на путь эвакуации, непосредственно наружу или в безопасную зону. ведущий на путь эвакуации путь в безопасную зону.
22	Определить понятие индивидуального пожарного риска.	Риск гибели человека в результате воздействия опасных факторов пожара Опасный фактор риск
23	В какое время должны производится огневые работы на взрывоопасных и взрывопожароопасных объектах (за	В дневное время в ночное в вечернее

	исключением аварийных)	
24	Место проведения огневых работ на высоте 6 метров должно быть очищено от горючих веществ и материалов в радиусе …	11 метров 5 м 2 м
25	Какой зоне относятся помещения, в которых взрывоопасная газовая смесь присутствует постоянно или в течение одного часа	0-й класс 1 класс 2 класс
26	Какое расстояние должно быть от хранящихся на складе товаров до светильников.	0,5 м. 0,8 м 1 м
27	К какой категории относится помещение сварочного поста.	Г Д А
28	Какова ширина прохода между штабелями и выступающими частями стен здания в закрытых складах.	0,8 м. 1 м 2 м
29	Какое расстояние между пожарными ручными извещателями внутри помещения.	Не более 50 м. Не более 20 м. Не более 100 м.
30	Укажите вес заряда углекислоты в огнетушителе ОУ – 5.	3,5 кг. (+) 1,5 кг. 2,5 кг.

Тестовое задание № 2
Комплект заданий для проверочной работы

Инструкция: Из трех вариантов ответа выбрать один правильный ответ

1. Какая наука изучает человека в процессе трудовой деятельности?

а) экономика; б) психология; в) эргономика;

2. Характеристика трудового процесса, отражающая преимущественно нагрузку на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма, называется:

а) напряженностью труда; б) тяжестью труда. в) нагрузка

3. К какой категории работ относится работа, связанная с ходьбой, переноской тяжестей до 10 кг и сопровождающаяся умеренным физическим напряжением?

а) к категории легких работ; б) к категории работ средней тяжести; в) к категории тяжелых работ.

4. Условия труда, которые способствуют сохранению здоровья работников и высокому уровню работоспособности, относятся к:

а) 1-му классу; б) 2-му классу; в) 3-му классу условий труда.

5. Условия труда по напряженности трудового процесса при длительном сосредоточенном наблюдении в течение 25% от 7-часового рабочего дня характеризуются как:

а) оптимальные; б) допустимые; в) напряженные 1-й степени.

6. Как изменяется работоспособность в течение дня?

а) не изменяется; б) с начала работы наблюдается наилучшая работоспособность, которая затем постепенно снижается;

в) сначала идет фаза врабатывания, затем фаза устойчивой работоспособности, после чего работоспособность снижается.

7**. Что понимают под микроклиматическими условиями?**

а) температуру рабочей зоны; б) относительную влажность;

в) сочетание температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха.

8. Оптимальная относительная влажность согласно санитарным нормам составляет:

а) 20 –30%; б) 40 – 60%; в) 70 –90%.

9. В каких единицах измеряется освещенность?

а) Люкс (Лк); б) Люмен (Лм); в) Кандела (Кд).

10. Какие цветовые тона действуют успокаивающе на нервную систему человека?

а) темные (черный, коричневый); б) холодные (голубой, зеленый);

в) теплые (красный, оранжевый).

11. Негативные факторы, обусловленные деятельностью человека и продуктами его труда, называются:

а) естественными; б) природными; в) искусственными

12. К каким видам загрязнений относятся электромагнитные поля?

а) химическим; б) биологическим; в) физическим;

13. Вероятность реализации негативного воздействия более 10 –3 относится к области:

а) неприемлемого риска; б) переходных значений риска; в) приемлемого риска.

14. К абсолютным показателям негативности техносферы относится:

а) показатель частоты травматизма; б) материальный ущерб; в) сокращение продолжительности жизни;

15. К физической группе негативных факторов производственной среды относятся:

а) бактерии и вирусы; б) вибрация и шум; в) напряженная обстановка в рабочем коллективе.

16. Как называется способность организма реагировать на различные раздражители изменениями обмена веществ и функций?

а) гомеостаз; б) адаптация; в) реактивность.

17. Какие отравления могут развиваться при длительном воздействии на организм человека малых концентраций вредных веществ?

а) острые; б) хронические. в) острые и хронические

18. К какому классу по степени потенциальной опасности для организма относится хлор?

а) 1 класс – вещества чрезвычайно опасные; б) 2 класс – вещества высокоопасные; в) 3 класс – вещества умеренно опасные;

19. Как называются вещества, приводящие к развитию аллергических заболеваний?

а) общетоксические; б) раздражающие; в) сенсибилизирующие;

20. Вещества, влияющие на репродуктивную функцию, вызывают:

а) наследственные болезни; б) врожденные пороки развития; в) возникновение опухолей.

21. Какими симптомами проявляется общетоксическое действие вредных химических веществ?

а) расстройство нервной системы, судороги, паралич;

б) поражение кожных покровов, образование нарывов, язв;

в) раздражение слизистых оболочек и дыхательных путей.

22. Какой путь поступления вредных веществ в организм человека наиболее опасен?

а) через неповрежденные кожные покровы; б) через слизистые оболочки; в) через органы дыхания.

23. Как называется одновременное или последовательное действие на организм человека нескольких вредных веществ при одном и том же пути поступления?

а) комбинированное; б) комплексное; в) комплексные и комбинированные

24. Какой вид транспорта является наиболее значительным источником вибрации в городах?

а) автомобили; б) автобусы и троллейбусы; в) рельсовый транспорт.

24. Как называется вибрация, передающаяся через опорные поверхности на все тело человека?

а) общей; б) локальной. в) общей и локальной

25. Самый большой вклад в общий шумовой фон вносят:

а) электробытовые приборы; б) строительная техника; в) движение транспорта.

26. При каком уровне шума на рабочем месте может возникнуть профессиональная тугоухость?

а) до 30 –35 дБ; б) 40 – 70 дБ; в) свыше 75 дБ;

27. В каком режиме работы радиационная безопасность (как составляющая общей техники безопасности) должна обеспечивать безопасные условия жизни и труда персонала и населения?

а) в нормальном; б) в аварийном; в) как в нормальном, так и в аварийном.

28. К какому виду воздействия электрического тока относятся электроожоги?

а) электролитическому; б) механическому; в) термическому.

29. К какому виду электротравм относится появление на коже четко очерченных пятен серого или бледно-желтого цвета круглой или овальной формы?

а) к электроожогам; б) к электрическим знакам; в) к металлизации кожи.

30. Наименее опасным путем прохождения электрического тока через тело человека считается петля:

а) «нога – нога»; б) «левая рука – ноги»; в) «голова – ноги».

Эталон ответов: Тест 2

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
в	б	б	а	а	в	в	б	а	б	а	в	а	в	б
16	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**

В	б	б	в	б	а	в	а	а	в	в	в	в	б	а

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

Комплект заданий для практической работы

1. Составление инструкции по организации рабочего места.
2. Составление памятки электромонтера при работе с эклектическими инструментами
3. Сосуды, работающие под давлением.
4. Оформление акта о несчастном случае на производстве по форме Н-1
5. Средства индивидуальной защиты человека от негативных факторов
6. Применение и использование огнетушители: ОХП-10, ОВП-10, ОУ-5.
7. Определение параметров микроклимата в помещении.
8. Предельно допустимые нагрузки для лиц моложе 18 лет.
9. Универсальная схема оказания первой помощи на месте происшествия**.**
10. Транспортировка пострадавшего.
11. Индивидуальные средства защиты органов дыхания, органов слуха, кожного покрова.
12. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током.
13. Элекрозащитные средства и предохранительные приспособления.
14. Техническое обслуживание, освидетельствование и испытание контрольно-измерительных приборов.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

Комплект заданий для самостоятельной работы

1. Обязательные формы производственно-технического обучения.
2. Подъемно-транспортное оборудование.
3. Вредные факторы и риск опасных факторов при монтажных и электромонтажных работах.
4. Оснащение и маркировка трубопроводов, баллонов, цистерн и других установок. Пожароопасные свойства веществ.
5. Профилактика перегрева и переохлаждения организма при работе на открытом воздухе.
6. Факторы, влияющие на исход поражения человека электрическим током.
7. Факторы, влияющие на исход поражения электрическим током.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебному предмету ОП.06 Охрана труда

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП.06 Охрана труда используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в техникуме устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения экзамена

Экзамен по дисциплине ОП.06 Охрана труда проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в устной форме. На подготовку студентам дается 45 минут, в течение которых они письменно готовятся на местах (отвечают на теоретический вопрос и выполняют практическое задание), а затем устно отвечают преподавателю на поставленный теоретический вопрос и демонстрируют выполнение практического задания. Преподаватель может задать студенту дополнительные вопросы, как по экзаменационному билету, так и по всему курсу учебной дисциплины. Во время экзамена студенты могут пользоваться справочной документацией и контрольно-измерительным оборудованием.

Источники

ОИ - Основные источники учебной литературы:

Перечень рекомендуемых учебных изданий,
дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные за последние

1. В.А. Девисилов – Охрана труда. Москва Форум - Инфра – М. 2023 г.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. Действие электрического тока на организм человека.
2. Перечислить и объяснить виды электротравм.
3. Оказание первой доврачебной помощи человеку, пораженному электрическим током.
4. Явления при стекании электрического тока в землю. Стекание тока в землю через одиночные заземлители.
5. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.
6. Защитное заземление (для защиты людей от поражения электротоком при повреждении изоляции в электроустановках). Зануление.
7. Производственный шум, его источники и характеристики.
8. Негативное воздействие шума на человека и защита от него. Нормирование шума. .
9. Действие освещения на человека.
10. Виды производственного освещения.
11. Физиологическое действие метеорологических условий на человека. Влияние параметров микроклимата на организм человека.
12. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата
13. Перечислить и объяснить электрозащитные средства.
14. Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.
15. Воздействие на человека негативных факторов производственной среды
16. Обязанности работодателя по организации расследования несчастных случаев на производстве.
17. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.
18. Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.
19. Несчастные случаи, которые подлежат расследованию и учету как несчастные случаи на производстве.
20. Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда.
21. Первоочередные меры, принимаемые в связи с несчастным случаем на производстве.
22. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
23. Защитное заземление, организация контроля.
24. Вводный инструктаж по безопасности труда. Порядок проведения и оформления.
25. Порядок учета профессиональных заболеваний на производстве.
26. Работы с повышенной опасностью, на которые необходимо выписывать наряд-допуск.
27. Повторный инструктаж. Порядок проведения и оформления.
28. Квалификационные группы по электробезопасности, порядок их присвоения.
29. Оказание доврачебной помощи при ранениях.
30. Правила внутреннего трудового распорядка.
31. Внеплановый инструктаж. Необходимость его проведения.
32. Требования безопасности при работе с ручным инструментом.
33. Целевой инструктаж. Причины проведения и порядок оформления.
34. Требования к организации рабочего места.
35. Обязанности работника в области охраны труда.
36. Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.
37. Оказание первой помощи при поражениях электротоком.
38. Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты
39. Требования безопасности при проведении временных огневых работ.
40. Оказание доврачебной помощи при ожогах кислотами и щелочами.
41. Требования безопасности при работе на высоте.
42. Организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров.
43. Требования безопасности при перемещении грузов вручную.
44. Виды ответственности за нарушение правил охраны труда.
45. Основные требования безопасности, предъявляемые к ручному инструменту.

46. Перечислить и объяснить виды инструктажей по охране труда.
47. Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда
48. Техническое обслуживание, освидетельствование и испытание контрольно-измерительных приборов.

ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Экзаменационный билет № 1

1. Вопрос №1.
Действие электрического тока на организм человека.
2. Вопрос №2
Гигиеническое нормирование параметров микроклимата
3. Вопрос №3.
Вводный инструктаж по безопасности труда. Порядок проведения и оформления.

Экзаменационный билет №2

1. Вопрос №1.
Действие электрического тока на организм человека.
2. Вопрос №2.
Гигиеническое нормирование параметров микроклимата
3. Вопрос №3.
Вводный инструктаж по безопасности труда. Порядок проведения и оформления.

Экзаменационный билет №3

1. Вопрос №1.
Перечислить и объяснить виды электротравм.

2. Вопрос №2.
Оказание первой доврачебной помощи человеку, пораженному электрическим током
3. Вопрос №3.
Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.

Экзаменационный билет №4

1. Вопрос №1.
Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током
2. Вопрос №2.
Перечислить и объяснить электрозащитные средства.
3. Вопрос №3.
Порядок учета профессиональных заболеваний на производстве.

Экзаменационный билет №5

1. Вопрос №1.
Техническое обслуживание, освидетельствование и испытание контрольно-измерительных приборов.
2. Вопрос №2.
Защитное заземление (для защиты людей от поражения электротоком при повреждении изоляции в электроустановках). Зануление
3. Вопрос №3.
Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда

Экзаменационный билет №6

1. Вопрос №1.

Воздействие на человека негативных факторов производственной среды

2. Вопрос №2.

Обязанности работодателя по организации расследования несчастных случаев на производстве.

3. Вопрос. №3.

Работы с повышенной опасностью, на которые необходимо выписывать наряд-допуск.

Экзаменационный билет №7

1. Вопрос №1.

Основные требования безопасности, предъявляемые к ручному инструменту.

2. Вопрос №2.

Виды ответственности за нарушение правил охраны труда.

3. Вопрос №3.

Перечислить и объяснить виды инструктажей по охране труда

Экзаменационный билет №8

1. Вопрос №1.

Требования безопасности при работе на высоте.

2. Вопрос №2.

Организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров.

3. Вопрос №3.

Требования безопасности при перемещении грузов вручную.

Экзаменационный билет №9

1. Вопрос №1.

Повторный инструктаж. Порядок проведения и оформления

2. Вопрос №2.

Квалификационные группы по электробезопасности, порядок их присвоения.

3. Вопрос №3.

Оказание доврачебной помощи при ранениях.

Экзаменационный билет №10

1. Вопрос №1.

Первоочередные меры, принимаемые в связи с несчастным случаем на производстве.

2. Вопрос №2.

Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.

3. Вопрос №3..

Защитное заземление, организация контроля.

Экзаменационный билет №11

1. Вопрос №1.

Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты

2. Вопрос №2.

Требования безопасности при проведении временных огневых работ.

3. Вопрос №3.

Оказание доврачебной помощи при ожогах кислотами и щелочами.

Экзаменационный билет №12

1. Вопрос №1.
Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.

2. Вопрос №2.
Несчастные случаи, которые подлежат расследованию и учету как несчастные случаи на производстве.

3. Вопрос №3.
Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда.

Экзаменационный билет №13

1. Вопрос №1.
Обязанности работника в области охраны труда.

2. Вопрос №2.
Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.

3. Вопрос №3.
Оказание первой помощи при поражениях электротоком

Экзаменационный билет №14

1. Вопрос №1.
Правила внутреннего трудового распорядка.
2. Вопрос №2.
Внеплановый инструктаж. Необходимость его проведения.
3. Вопрос №3.
Требования безопасности при работе с ручным инструментом

Экзаменационный билет №15

1. Вопрос №1.
Производственный шум, его источники и характеристики.
2. Вопрос №2.
Негативное воздействие шума на человека и защита от него. Нормирование шума. .
3. Вопрос №3.
Действие освещения на человека.

Экзаменационный билет №16

1. Вопрос №1.
Оказание первой доврачебной помощи человеку, пораженному электрическим током.
2. Вопрос №2.
Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.
3. Вопрос №3.
Виды производственного освещения

Экзаменационный билет №17

1. Вопрос №1.

Виды производственного освещения.

2. Вопрос №2.

Физиологическое действие метеорологических условий на человека. Влияние параметров микроклимата на организм человека.

3. Вопрос №3.
Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.

Экзаменационный билет №18

1. Вопрос №1.
Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.
2. Вопрос №2.
Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.
3. Вопрос №3.
Оказание доврачебной помощи при ранениях.

Экзаменационный билет №19

1. Вопрос №1.
Явления при стекании электрического тока в землю. Стекание тока в землю через одиночные заземлители.
2. Вопрос №2.
Освещенность. Действие освещения на человека.
3. Вопрос №3.
Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда.

Экзаменационный билет №20

1. Вопрос №1.
Обязанности работодателя по организации расследования несчастных случаев на производстве.
2. Вопрос №2.
Производственная освещенность.
3. Вопрос №3.
Порядок учета профессиональных заболеваний на производстве.

Экзаменационный билет №21

1. Вопрос №1.
Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.
2. Вопрос №2.
Негативное воздействие шума на человека и защита от него. Нормирование шума.
3. Вопрос №3.
Перечислить и объяснить электрозащитные средства.

Экзаменационный билет №22

1. Вопрос №1.
Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.
2. Вопрос №2.
Требования безопасности при работе с ручным инструментом.
3. Вопрос №3.
Несчастные случаи, которые подлежат расследованию и учету как несчастные случаи на производстве

Экзаменационный билет №23

1. Вопрос №1.
   Перечислить и объяснить электрозащитные средства.
2. Вопрос №2.
   Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.
3. Вопрос №3.

Виды инструктажей по безопасности труда

Экзаменационный билет №24

1. Вопрос №1.

Действие электрического тока на организм человека.

2. Вопрос №2.

Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током

3. Вопрос №3.

Оказание первой доврачебной помощи человеку при порезах.

Экзаменационный билет №25

1. Вопрос №1.

Перечислить и объяснить виды электротравм.

2. Вопрос №2.

Профессиональные заболевания на производстве.

3. Вопрос №3.
   Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Техническое обслуживание, освидетельствование и испытание контрольно-измерительных приборов.

2. Вопрос
Защитное заземление (для защиты людей от поражения электротоком при повреждении изоляции в электроустановках). Зануление

3. Вопрос
Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Воздействие на человека негативных факторов производственной среды

2. Вопрос
Обязанности работодателя по организации расследования несчастных случаев на производстве.

3. Вопрос.
Работы с повышенной опасностью, на которые необходимо выписывать наряд-допуск.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Основные требования безопасности, предъявляемые к ручному инструменту.
2. Вопрос
Виды ответственности за нарушение правил охраны труда.
3. Вопрос
Перечислить и объяснить виды инструктажей по охране труда

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Требования безопасности при работе на высоте.

2. Вопрос

Организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров.

3. Вопрос

Требования безопасности при перемещении грузов вручную.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Повторный инструктаж. Порядок проведения и оформления

2. Вопрос
Квалификационные группы по электробезопасности, порядок их присвоения.

3. Вопрос
Оказание доврачебной помощи при ранениях.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Первоочередные меры, принимаемые в связи с несчастным случаем на производстве.

2. Вопрос
Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.

3. Вопрос.
Защитное заземление, организация контроля.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Порядок обеспечения работников средствами индивидуальной защиты

2. Вопрос

Требования безопасности при проведении временных огневых работ.

3. Вопрос

Оказание доврачебной помощи при ожогах кислотами и щелочами.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.

2. Вопрос

Несчастные случаи, которые подлежат расследованию и учету как несчастные случаи на производстве.

3. Вопрос

Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Обязанности работника в области охраны труда.

2. Вопрос
Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.

3. Вопрос.
Оказание первой помощи при поражениях электротоком

Преподаватель _____ Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
«Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Правила внутреннего трудового распорядка.

2. Вопрос
Внеплановый инструктаж. Необходимость его проведения.

3. Вопрос
Требования безопасности при работе с ручным инструментом

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос.
Производственный шум, его источники и характеристики.

2. Вопрос
Негативное воздействие шума на человека и защита от него. Нормирование шума. .

3. Вопрос
.Действие освещения на человека.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**	**УТВЕРЖДАЮ**
предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Оказание первой доврачебной помощи человеку, пораженному электрическим током.
2. Вопрос
Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.
3. Вопрос
Виды производственного освещения

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Виды производственного освещения.

2. Вопрос

Физиологическое действие метеорологических условий на человека. Влияние параметров микроклимата на организм человека.

3. Вопрос
Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.

2. Вопрос

Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.

3. Вопрос

Оказание доврачебной помощи при ранениях.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Явления при стекании электрического тока в землю. Стекание тока в землю через одиночные заземлители.

2. Вопрос

Освещенность. Действие освещения на человека.

3. Вопрос

Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Обязанности работодателя по организации расследования несчастных случаев на производстве.

2. Вопрос

Производственная освещенность.

3. Вопрос

Порядок учета профессиональных заболеваний на производстве.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.

2. Вопрос

Негативное воздействие шума на человека и защита от него. Нормирование шума.

3. Вопрос

Перечислить и объяснить электрозащитные средства.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.

2. Вопрос

Требования безопасности при работе с ручным инструментом.

3. Вопрос

Несчастные случаи, которые подлежат расследованию и учету как несчастные случаи на производстве

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе ___ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Явления при стекании электрического тока в землю. Стекание тока в землю через одиночные заземлители.
2. Вопрос
Освещенность. Действие освещения на человека.
3. Вопрос
Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Обязанности работодателя по организации расследования несчастных случаев на производстве.
2. Вопрос
Производственная освещенность.
3. Вопрос
Порядок учета профессиональных заболеваний на производстве.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе ___ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.

2. Вопрос

Негативное воздействие шума на человека и защита от него. Нормирование шума.

3. Вопрос

Перечислить и объяснить электрозащитные средства.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А.../

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос

Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.

2. Вопрос

Требования безопасности при работе с ручным инструментом.

3. Вопрос

Несчастные случаи, которые подлежат расследованию и учету как несчастные случаи на производстве

Преподаватель _____ / Молькова Л.А../

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
   Перечислить и объяснить электрозащитные средства.
2. Вопрос
   Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.
3. Вопрос

Виды инструктажей по безопасности труда

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Действие электрического тока на организм человека.
2. Вопрос
Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током
3. Вопрос
Оказание первой доврачебной помощи человеку при порезах.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А../

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО предметно - цикловой комиссией машиностроения и автоматизации протокол № ____ от «____»_____20_г. Председатель ПЦК _____/ М.В.Бубнова/	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1** по **ОП.06 Охрана труда** профессия: **43.01.09 Повар, кондитер**	**УТВЕРЖДАЮ** Зам. директора по учебной работе _____ Т.Н.Кузьмина «____» _____202__ г.

1. Вопрос
Перечислить и объяснить виды электротравм.

2. Вопрос
Профессиональные заболевания на производстве.

3. Вопрос
Перечислите полный перечень основных защитных средств для электроустановок напряжением до 1000 В.

Преподаватель _____ / Молькова Л.А./

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данным вопросам;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение по данной дисциплине.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
На заседании предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказ № 36-ОД от 30.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Васина Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине Иностранный зык в профессиональной деятельности
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)
4. Программа промежуточной аттестации студентов
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Иностранный зык в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3 Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Цель учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: совершенствование навыков и умений иноязычной коммуникации как инструмента решения профессиональных задач и осуществления продуктивного межкультурного общения.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного и общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.4 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие знания и умения:

Формирование общих и профессиональных компетенций	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять; необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уметь: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знать: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления

	результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уметь: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знать: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уметь: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знать: 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

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебному предмету Иностранный язык в профессиональной деятельности

Текущий контроль освоения студентами материала учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- тестирование;
- аудиторная контрольная работа;
- словарный диктант;
- устный опрос.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении словарного диктанта проверяется знание написания слов. Это завершающий контрольный этап работы над овладением новой лексикой

Устный опрос проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки выполнения аудиторной контрольной работы, тестирования:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

3. Критерии оценки словарного диктанта:

Отметка “5” выставляется, если студентом не допущено в работе ни одной ошибки, а также при наличии в ней 1 негрубой ошибки. Учитывается качество оформления работы, аккуратность студента, отсутствие орфографических ошибок.

Отметка “4” выставляется, если студент допустил 2 ошибки, а также при наличии 2-х негрубых ошибок. Учитывается оформление работы и общая грамотность.

Отметка “3” выставляется, если студент допустил до 4-х ошибок, а также при наличии 5 негрубых ошибок. Учитывается оформление работы.

Отметка “2” выставляется, если студент допустил более 4-х ошибок.

При оценке выполнения дополнительных заданий отметки выставляются следующим образом:

- “5” – если все задания выполнены;
- “4” – выполнено правильно не менее ¾ заданий;
- “3” – за работу, в которой правильно выполнено не менее половины работы;
- “2” – выставляется за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

При оценке контрольного словарного диктанта отметки выставляются:

- “5” – нет ошибок;
- “4” – 1-2 ошибки;
- “3” – 3-4 ошибки;
- “2” – допущено до 7 ошибок.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Тема 1-4	Тестирование; Аудиторная контрольная работа; Словарный диктант; Устный опрос.	1 2 3 4
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-2	Тестирование; Аудиторная контрольная работа; Словарный диктант; Устный опрос.	1 2 3 4
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-2	Тестирование; Аудиторная контрольная работа; Словарный диктант; Устный опрос.	1 2 3 4

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ПО ЛЕКСИКЕ

Тестирование № 1

Вопрос 1

Sewing machines for their intended purpose are divided into:

Варианты ответов

- universal, special, semi-automatic, automatic
- specialized, high-speed, automatic, semi-automatic
- universal, semi-automatic, automatic machines

Вопрос 2

Types of sewing machine drives

Варианты ответов

- manual, foot, electric
- foot, horizontal, mechanical
- manual, vertical, foot

Вопрос 3

Industrial sewing machines differ from home sewing machines in that

Варианты ответов

- they are faster and bigger
- they are faster and different in size.
- they are faster, bigger, different in size, tasks and price

Вопрос 4

The project of the first machine for making clothes offered by

Варианты ответов

- Elios Hou
- Leonardo da Vinci
- Isaac Singer

Вопрос 5

What are household sewing machines designed for

Варианты ответов

- for stitching
- for wrapping
- for knitting

Вопрос 6

How is the word «шпульный колпачек» translated into English Language?

Варианты ответов

- bobbin
- bobbin cap
- shuttle device

Вопрос 7

The main parts of the sewing machine include
Варианты ответов

- platform, flywheel
- platform, foot
- platform, sleeve

Вопрос 8

When starting work on a sewing machine, what should be lowered first
Варианты ответов

- needle
- foot
- bobbin

Вопрос 9

Correlate the Russian and English versions
1. нитенаправитель

2. прижимная лапка

3. нитеобрезатель

Варианты ответов

- presser foot
- thread cutter
- thread guide

Вопрос 10

There are regulators in the household sewing machine
Варианты ответов

- stitch length
- stitch widths
- tension of the upper thread

Переведите на английский язык:

1. Мой базовый гардероб состоит из кофты и брюк.
2. Шелк используют для создания элегантных аксессуаров благодаря его блеску и мягкости.
3. В строении ткани есть кромка — уплотнённая продольная полоса, которая предотвращает осыпание нитей основы.
4. Модельер — это специалист в индустрии моды, который занимается созданием и разработкой моделей одежды, обуви, аксессуаров.
5. Потребление электроэнергии на швейном производстве включает затраты на работу оборудования.
6. Дизайн одежды - это искусство применения дизайна, эстетики, и естественной красоты.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОГО ТЕСТИРОВАНИЯ ПО ГРАММАТИКЕ

Тестирование 2.

Вариант I

Задание 1. Перепишите словосочетания, переведите их на английский язык:

1. Сестра моей подруги
2. Книги этих студентов
3. Портфели ее детей
4. Английская газета Петра
5. Тетради ваших учеников

Задание 2. Образуйте множественное число от следующих имен существительных:
Advantage, man, information, bank, money, sheep, child, service, scarf, news.

Задание 3. Прочитайте предложения, перепишите их, выбрав один из вариантов, указанных в скобках.

1. February is … (short, shorter, the shortest) month of the year.
2. This room is … (clean, cleanest, more clean, cleaner) than that one.
3. That is … (the most funny, the funniest, the funniest) story I have ever heard.

Вариант II

Задание 1. Перепишите словосочетания, переведите их на английский язык:

1. Подруга моей сестры
2. Контрольные работы ее студентов
3. Книги нашего учителя
4. Сыновья Марии
5. Доклад этого ученика

Задание 2. Образуйте множественное число от следующих имен существительных:
Poet, dress, country, Englishman, child, table, knife, match, bus.

Задание 3. Прочитайте предложения, перепишите их, выбрав правильный вариант.

1. This is … (shorter, the shortest) way to the station.
2. Chinese is … (difficulter, more difficult) than English.
3. I speak English … (worse, worst) than my sister does.

Тестирование 3.

Вариант I

Задание 1.

Инструкция: Прочитайте предложения, перепишите их, укажите их видовременную форму глагола.

1) They returned home in the evening.
2) We discuss a lot of questions.
3) Boris and I have just played chess.
4) Our boss is checking financial documents.
5) When will you go to the country?

Задание 2.

Инструкция: Прочитайте предложения, напишите к каждому из них отрицательную структуру, один общий вопрос, один специальный вопрос, один разделительный вопрос.

1. Her friends work in an office.
2. Her mother reads newspapers every day.
3. His sister is a doctor.
4. He was at home on Monday morning.
5. They stayed at a factory after six o'clock.

Задание 3.

Инструкция: Раскройте скобки, употребляя глаголы в одном из следующих времен: Present Simple, Past Simple, Future Simple.

1. They (to play) football tomorrow.
2. Our parents often (to go) to the theatre.
3. Yesterday we (not to read) German texts.
4. Where is Ann? – She (to sleep) in her room.
5. When our mother came home we (to watch TV).
6. They (to have breakfast) at seven o'clock tomorrow.

Вариант II

Задание 1.

Инструкция: Прочитайте предложения, перепишите их, укажите их видовременную форму глагола.

1) You learn foreign languages, do not you?
2) Boris and I have just played chess.
3) The secretary is typing financial documents.
4) Where did you go yesterday?
5) I shall be free tomorrow.

Задание 2.

Инструкция: Прочитайте предложения, стоящие в настоящем простом времени, запишите их в прошедшем простом времени:

1. Does she learn French?
2. Her sisters live in this town.
3. I do not translate English texts.
4. Sam goes to the cinema every week.
5. Our friends read interesting books.

Задание 3.

Инструкция: Поставьте предложения в отрицательную и вопросительную формы.

1. They will play chess tomorrow.

2. My sister often reads English newspapers.
3. Yesterday we discussed a lot of questions.
4. They are going to speak to their teacher tomorrow.

Тестирование 4

1 ВАРИАНТ

1. Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

- This piece of music (know) to me.
- He (to examine) soon by the doctor.
- The letter (send) yesterday.
- This story (forget) in a few weeks.
- We will inform you.
- The child was often left at home alone.
- This letter will be sent tomorrow.
- I was told to wait

2. Переведите с русского на английский язык.

10. Письмо было отправлено на прошлой неделе.
11. За старой женщиной ухаживает ее дочь.
12. Работа будет закончена в срок.
13. Платежи будут сделаны в срок.

2 ВАРИАНТ

1. Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

14. Rostov was named after Dmitry Rostovsky.
15. They usually buy a lot of books.
16. Many new buildings (build) in our town.
17. New book (speak) about tomorrow.
18. This problem (discuss) last week.
19. This work (do) next month.
20. This text will be translated next week.
21. She is often asked.

2. Переведите с русского на английский язык.

1. Книги были возвращены в библиотеку вовремя.
2. Моего брата посылают в командировку.
3. Мне предложили очень интересную работу.
4. Каталоги этой фирмы были получены нами вчера.

3 ВАРИАНТ

1.Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

1. I am often asked at the lessons by the teacher.
2. We translated this text.
3. The conference will be held in May.
4. This teacher is always listened to carefully.
5. The doctor (sent) for 2 hours ago.
6. The child (look) after by his elder brother.

7. This book (write) many years ago.
8. New subjects (study) next year.

2. Переведите с русского на английский язык.

- Все картины, которые вы здесь видите, написаны одним художником.
- Письмо будет отправлено завтра.
- Эти товары были отправлены слищком поздно.
- Этот актер почти забыт в наши дни.

4 ВАРИАНТ

1. Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

11. Yesterday the delegation (meet) at the airport.
12. The book (to write) in 1975.
13. The pupil (to give) some interesting work.
14. I (to show) the way by an old man.
15. This question is often discussed.
16. Last week the letter was received.
17. This work is done every day.
18. She bought a lot of things.

2. Переведите с русского на английский язык.

1. Пъесы Шекспира переведены на многие языки мира.
2. На ваше письмо ответят в ближайшее время.
3. Образцы должны быть доставлены в срок.
4. Магазин закрывается в 10 часов.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ СЛОВАРНОГО ДИКТАНТА

Темы, по которым проводятся словарные диктанты:

1. Этикетное общение.
2. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества).
3. Базовый гардероб.
4. Ткани.
5. Дизайн одежды.
6. Электричество.
7. Метрическая система.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. What are the principles of a basic wardrobe?
2. What basic wardrobe colors do you know?
3. What is the active voice in English?

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в техникуме устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет по дисциплине СГ.05 Иностранный язык в профессиональной деятельности проводится в учебной аудитории в письменной форме. Студенты выполняют итоговую контрольную работу по изученным темам. Преподаватель может задать студенту дополнительные вопросы. Во время экзамена студенты могут пользоваться справочной литературой.

ОИ – Основные источники учебной литературы:

Изволенская А.С. Английский для колледжей (А2-В2): уч. пособие для СПО/А.С.Изволенская, Е.Э. Кожарская под ред.Л.В.Полубченко.-М: Юрайт,2023.- 185с.-(Профессиональное образование)

2. **ДИ – Дополнительные источники:**

Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1 ВАРИАНТ

1.Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

1. Your bags must (not to leave) in the hall.
2. The postcards of New Year (to show) to us.
3. The story of Washington (to tell) the pupils by teacher.
4. Last year a few new subjects (to study) by our students.
5. This building (to build) by an American architect.
6. A lot of books (to read) by her every year.
7. How many houses (to build) here last year.
8. Cotton (to grow) in the south of the country.

2. Выберите правильный вариант.

1. How many states does the United States of America comprise of?
   - 50
   - 14
   - 49
2. Where is Washington, the federal capital, located?
   - in the State of Washington
   - in the District of Columbia
   - in the State of New York
3. What do American people call the national flag?
   - the Stars and Bars,
   - the Union Jack
   - the stars and Stripes

4. How many stars and stripes does the American national flag have?
   1. 50 stars and 13 stripes
   2. 13 stars and 50 stripes
   3. 20 stars and 15 stripes
5. What is the national anthem of the USA?
   - the Stars and Stripes
   - the Star-Spangled Banner
   - America the Beautiful
6. What are the mottos of the USA?
   4. God save our gracious Queen
   5. “E plurubus unum”, “In God we trust”
   6. “Liberty enlightening the World”
7. What does the coat of arms of the USA show?
   4. a bald eagle with a ribbon in its mouth bearing the device “E plurubus unum”
   5. a shield , a crown, a lion, a unicorn and the device “Dieu et mon droit”
   6. a shield with coats of arms of four countries and three maple leaves

8. What chambers does Congress consist of?
   - the Supreme Court and the Federal Court
   - The House of Representatives and the Senate
   - The House of Commons and the House of Lords

2 ВАРИАНТ

1.Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

1. An answer (to give) you in some days.
2. Who this novel (to write)?
3. She (not to show) the easiest way to do this.
4. The telegram (to look for) everywhere.
5. The work (to finish) by two o, clock?
6. Yesterday our dinner (to cook) by my mother.
7. I always (to invite) to the meetings of English-speaking club.

2. Выберите правильный вариант

1. What is the highest mountain in the USA?

4. Mount Vernon
5. Mount Whitney
6. Mount McKinley

2. What is the longest river in the USA?

- the Tennessee
- The Mississippi
- The Colorado

3. Where are Sequoia and Yosemite National Park located?

3. in California
4. in Montana
5. in Alaska

4. When did Christopher Columbus discover America?

- in 1000
- in1492
- in1607

5. When did the American people celebrate Thanksgiving Day?

4. in November
5. in July
6. in September

6. Which of the American presidents are honored on Presidents Day?

- George Washington and Thomas Jefferson
- Theodore Roosevelt and Franklin Roosevelt
- George Washington and Abraham Lincoln

7. When did the war of Independence take place?

4. in 1812-1814
5. in 1861-1865
6. in 1775-1783

8. When was the Declaration of Independence adopted?

- on 4 July, 1776
- on 12 October, 1492
- on 30 April, 1789

3 ВАРИАНТ

1.Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

1. A new grammar rule (to explain) by the teacher.
2. The doctor (to send) for?
3. The child (not to take) to the circus.
4. The first spaceship (to construct) by the Soviet scientist.
5. My paintings (to exhibit) at the Picture Gallery next month.
6. The paper (to invent) in China.
7. Who (to kill) here?

2. Выберите правильный вариант

1. What do Americans call the people who came to California during the gold rush in the 19 century?

- the Pilgrims
- the Forty-Niners
- the Confederates

2. Which road was called the Trail of Tears?

- the route of the pioneers across the treeless prairie, the Rocky Mountains and deserts to Oregon in 1830-1850s
- the journey of the Pilgrims to the New World in 1620
- the journey of the Cherokee Indians forced by American soldiers from their own land to the Oklahoma Territory in 1838-1839

3. The Emancipation Proclamation written by Abraham Lincoln in 1863

- gave women the right to vote
- freed the Blacks in the South
- proclaimed the independence of the country from Britain

4. What tragic event made the USA declare war on Japan in 1941?

- the German bombing raids on Great Britain
- the Japanese invasion into Machuria
- the Japanese attack on Pearl Harbor

5. What tragic event happened on September 11, 2001?

- the Twin Towers in New York were destroyed by terrorists.
- The America war in Afghanistan began.
- The American war in Iraq started.

6. What type of schools provides free secondary education?

- comprehensive schools
- private schools
- public schools

7. What do Americans call the eight oldest and most prestigious universities and colleges?

- Oxbridge
- The Ivy League
- The Major Leagues

8. Who wrote the Declaration of Independence?

- George Washington
- Thomas Jefferson
- Benjamin Franklin

4 ВАРИАНТ

1.Раскройте скобки, употребив правильную форму глагола в страдательном залоге.

1. The book (to write) in 1995?
2. The pupil (to give) some interesting work.
3. This book (to speak) much of last year.
4. Your mistakes must (to pay) attention to.
5. Children usually (to take) great care of.
6. I (to show) the way by an old man.
7. When the shop (to close)?

2. Выберите правильный вариант

1. Which state is called the nation’s Dairy Belt?

- Illinois
- Indiana
- Wisconsin

2. What are the States of Iowa, Illinois and Indiana called?

- the Corn Belt
- the Wheat Belt
- The Rust Belt

3. Which state is called the Oil State?

4. Pennsylvania
5. California
6. Texas

4. What is the name of the building of the US department of Defense?

1. the Mission Control Centre
2. the Pentagon
3. the War Ministry

5. Where does the American President live and work?

- in the City Hall
- in the White House
- in the Capitol

6. Where is the statue of Liberty located?

3. in New York Harbor
4. in Washington Mall
5. on Broadway in New York

7. What is the centre of the US automobile industry?

4. Chicago
5. Detroit
6. San Francisco

8. When did the Civil war in the United States take place?

4. In 1861-1865
5. In 1848-1849
6. In 1840-18791

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1 ВАРИАНТ

I. **Перевести предложения, обращая внимание на инфинитив и инфинитивные конструкции.**

1. I, d like you to learn the poem by heart.
2. We don't want you to go there.
3. Pete saw them listen to the radio.
4. I heard the actor sing a new song.
5. He watched me hurry to the nearest bus-stop.
6. They made the children work in the garden.

II. **Раскрыть скобки, поставив причастие в правильной форме.**

1. They watched the (rise) sun from the top of the mountain.
2. There is no time (leave)
3. What is this instrument (use) for?
4. (See) that he was late he took a taxi.

III. **Закончите предложения, употребив Герундий.**

1. I am fond of…
2. It s no use…
3. I am sorry for…
4. After reading…
5. On coming home...

2 ВАРИАНТ

I. **Перевести предложения, обращая внимание на инфинитив и инфинитивные конструкции.**

1. Nobody noticed her to go.
2. I heard somebody walking in the corridor.
3. He watched the workers get on a bus.
4. He made her take the raincoat.
5. She would like us to help her.

II. **Раскрыть скобки, поставив причастие в правильной форме.**

1. Where did you have your coat (make)?
2. The resolution (pass) by the meeting called for youth unity.
3. Let me have your pencil, mine is (broke).
4. When (leave) don't forget shut the windows.

III. **Закончите предложения, употребив Герундий.**

1. Do you object to…
2. On receiving a letter…
3. Do you mind my…
4. After reading…
5. I am grateful for…

3 ВАРИАНТ

I. **Перевести предложения, обращая внимание на инфинитив и инфинитивные конструкции.**

1. Would you like me to look after the child?
2. He heard the water running in the kitchen.
3. I expect you to have lunch with us.
4. She asked us not to be late.
5. I d like you to join our circle.
6. I saw her enter the house and close the door.

II. **Раскрыть скобки, поставив причастие в правильной форме.**
1. (Read) the book I didn't notice it was eight o clock.
2. Cars (make) in Germany are very popular abroad.
3. (Take) the child by the hand she hurried to the kindergarden.
4. There is a letter (address) to your aunt.

III. **Закончите предложения, употребив Герундий.**
1. Instead of helping his parents…
2. He insisted on…
3. Please excuse me for…
4. On reading the article…
5. Please keep…

4 ВАРИАНТ

I. Перевести предложения, обращая внимание на инфинитив и инфинитивные конструкции.
1. He expected our team win the game
2. I want him to look after the small children.
3. My mother advised me to be more careful.
4. I saw the pupils helping their teacher.
5. We know him to be a good worker.
6. Mike wanted me to wait for him in the street.

II. **Раскрыть скобки, поставив причастие в правильной форме.**
1. The man (stand) at the door helped the old woman to get off the trolley-bus.
2. It was an (excite) film.
3. The conference (hold) in Novosibirsk was rather successful.
4. The old woman saw a lot of (run) children in the yard.

III. **Закончите предложения, употребив Герундий.**
1. I am fond of…
2. We thank you for…
3. He is interested in …
4. There is no point…
5. She always dreams of…

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1 ВАРИАНТ

I. **Перевести на русский язык следующие предложения, обращая внимание на типы условных предложений.**

1. The children would have played in the open air if the weather had been better.
2. I wish our nature were clean and beautiful.
3. If you see him, ask him to ring me up.
4. We should go to the circus if Kir took part in the performance?
5. If you had done your homework last night you could answer my questions.
6. If I had more time, I would go to this exhibition.

II. **Закончите предложения.**

1. I would told you about it earlier if…
2. My friend will come in time if …
3. If you are free...

2 ВАРИАНТ

I. **Перевести на русский язык следующие предложения, обращая внимание на типы условных предложений.**

1. If it is a warm day we would have a picnic on Sunday.
2. If I were you, I would finish this work as soon as possible.
3. He would get better marks if he studied harder.
4. If I had the choice, I would live in Spain.
5. I wish I knew how to drive a car.
6. If I had realized that the traffic lights were red, I would have stopped.

II. **Закончите предложения.**

1. I should have done my homework if …
2. If your friend is ill…
3. He would stay longer if…

3 ВАРИАНТ

I. **Перевести на русский язык следующие предложения, обращая внимание на типы условных предложений.**

1. If you come back early we would go to the cinema.
2. If I were in your place, I wouldn’t buy such an expensive goods.
3. She would have gone to the museum if you had rung her beforehand.
4. If this student answered the last question more correctly, he would pass his exam.
5. I wish I could travel round the world.
6. If I saw a road accident, I would help people.

II. **Закончите предложения.**

1. I should meet you at the station if …
2. If I were not busy…
3. Ring me up...

4 ВАРИАНТ

I. **Перевести на русский язык следующие предложения, обращая внимание на типы условных предложений.**

1. As soon as you arrive, you will send me a message.

2. I wish I had seen this film yesterday.
3. If you told me about it earlier, I would help you.
4. If you had arrived ten minutes earlier, you would have got a seat.
5. I would have helped you, if I had known that you needed help.
6. If she had gone to bed earlier, she wouldn't have felt so tired.

II. **Закончите предложения.**
1. If I had more time …
2. We should have been late if …
3. We would have gone to the concert if …

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказ № 36-ОД от 30.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Зорькин Е.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Область применения ФОС по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности.
2.Программа текущего контроля успеваемости студентов
3.ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)
4.Программа промежуточной аттестации студентов
5.ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

1. Область применения ФОС по учебному предмету

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

1.2.1. Цель учебного предмета

Целью изучения БЖД на уровне среднего общего образования является овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества;

сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО

В результате изучения Безопасность жизнедеятельности у обучающегося будут сформированы планируемые результаты: личностные, метапредметные, предметные, а также будут сформированы и развиты общие компетенции.

Формирование общих и профессиональных компетенций	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уметь определять этапы решения задачи алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; знать методы работы в профессиональной и смежных сферах; составлять план действия структуру плана для решения задач; определять необходимые ресурсы оценивать результат и последствия своих действий
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уметь организовывать работу коллектива и команды психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том и числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знает сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умеют прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, могут давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; умеют оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; имеют представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в чрезвычайных ситуациях, соблюдение правил экологической безопасности при ведении

	профессиональной деятельности

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности

Текущий контроль освоения студентами материала по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- устный опрос;
- тестирование,
- контрольные работы.

В основе устного пороса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

При проведении тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов и максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

При проведении контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестирования и контрольной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1 - 11	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1 - 11	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1 - 11	Устный опрос Тестирование, Контрольные работы	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОС ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1.Первый признак утечки газа в квартире:

2.При запахе газа в квартире необходимо в первую очередь:

3.Оптимальное расстояние от телевизора до зрителя:

4.Искры из розетки указывают на:

5.При термическом ожоге следует:

6.Номер телефона пожарной охраны с мобильного:

7.В процессе реанимации соотношение вдохов и нажатий на грудную клетку:

8.Химический ожог требует:

9.Наиболее частая причина возгорания в квартире:

10.При сильном задымлении необходимо передвигаться:

11.При попадании химического продукта на кожу необходимо:

12.При контакте с опасным газом первое действие:

13.Что является основной целью системы национальной безопасности?

14.Какой документ определяет основы политики в сфере защиты государства?

15.Что НЕ входит в состав Вооруженных Сил РФ?

16. Какой принцип лежит в основе современной концепции сдерживания?

17.Что является одним из ключевых факторов обеспечения безопасности государства?

18.Какая организация отвечает за координацию действий в случае чрезвычайных ситуаций?

19.Что НЕ является задачей гражданской обороны?

20.Какой орган отвечает за охрану правопорядка и борьбу с преступностью в России?

21.Как называется служба, ответственная за контрразведывательную деятельность?

22.Какая структура занимается сбором информации за пределами России?

23.Чем занимается Росгвардия?

24.Кто является Верховным Главнокомандующим Вооруженными Силами РФ?

25.Какой документ определяет основные направления политики России в сфере защиты национальных интересов?

26.Что из перечисленного является задачей гражданского общества?

27.Какая структура отвечает за защиту государственной границы?

28.Что такое ОДКБ?

29.Кто осуществляет надзор за соблюдением законов в России?

30. В кинотеатре раздается крик о пожаре, все бросились к выходу. Что будете делать вы?

31. Вы пришли домой и замечаете, что не заперта дверь. Как поступите?

32. Кажется, что кто-то идет за вами по пятам. Ваши действия?

33. На автобусной остановке вы заметили бесхозную спортивную сумку. Возможно, в ней находится взрывное устройство. Что делать?

34. Подростки-хулиганы часто нападают на детей. Что посоветуете ребенку?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Тестовое задание № 1

Вариант1

(Выберите один правильный ответ).

1. Как называется пожар, при котором горит торфяной слой заболоченных или болотных почв:

1) торфяной;
2) низовой;
3) повальный.

2. Проявление внешних сил природы, сопровождающееся катастрофическими последствиями: гибелью людей и животных, разрушением сооружений н/х, вызывающее аварии и катастрофы:

1) ураган;
2) стихийное бедствие;
3) землетрясение.

3. Разрушительное природное явление, происходящее в определённых участках земной коры, в результате которого возникает угроза жизни и здоровью людей, происходят разрушение построек и элементов рельефа. Какое явление здесь описано?

1) стихийное бедствие;
2) катастрофа;
3) землетрясение.

4. Потоки с гор воды, песка, щебня, осколков скал и глины. Какое явление описано?

1) обвал;
2) лавина;
3) сель.

5. Отрыв и катастрофическое падение больших масс горных пород, их дробление и скатывание с крутых склонов:

1) оползень;
2) обвал;
3) сель.

6. Спиральный атмосферный вихрь, возникающий в грозовом облаке и часто распространяющийся по поверхности земли, со скоростью 100 м/с:

1) циклон;
2) смерч;
3) шторм.

7. Кратковременный подъём воды из-за ливневых дождей или зимних оттепелей:

1) паводок;
2) половодье;
3) наводнение.

8. Значительное затопление местности в результате подъёмов воды в водоёме, наносящее материальный ущерб экономике, социальной сфере и природной среде:

1) затопление;
2) наводнение;
3) паводок.

9. О чём должны побеспокоиться при внезапном наводнении люди, нашедшие спасение на чердаках, крышах, возвышенностях?

1) о спасении документов и ценностей;
2) о запасе тёплых вещей;
3) принять меры для своего обнаружения.

10. Назовите главную причину, почему нельзя бросать и бить бутылки в лесу?

1) потому что лес превращается в свалку;
2) другие люди могут потом порезаться;
3) стекло может сфокусировать солнечный свет и поджечь траву.

11. Авария на химически опасном объекте, сопровождающаяся разливом или выбросом опасных химических веществ, способных привести к гибели или химическому заражению людей, продовольствия, пищевого сырья и кормов, сельскохозяйственных животных и растений, или химическому заражению окружающей природной среды, это:

1) опасная авария;
2) химическая авария;
3) аварийная ситуация;
4) криминогенная ситуация.

12. Химическое вещество, применяемое в народнохозяйственных целях, которое при выливе или выбросе может привести к заражению воздуха с поражающими концентрациями, это:

1) химически опасное вещество;
2) ядовитое вещество;
3) аварийно химически опасное вещество (АХОВ), т.е. сильнодействующее ядовитое вещество (СДЯВ);
4) опасное вещество.

13. АХОВ (СДЯВ) наносят поражения:

1) комбинированные (химическое поражение, пожары и взрывы);
2) химические;
3) радиационные;
4) замораживающее.

14. Территория или акватория, в пределах которой распространены или куда принесены опасные химические вещества в концентрациях и количествах, создающих опасность для жизни и здоровья людей, животных и растений в течение определенного времени, это:

1) очаг химического заражения;
2) область химического заражения;
3) территория заражения;
4) зона химического заражения.

15. Основными способами защиты населения от СДЯВ являются. Найдите допущенную ошибку.

1) профилактические прививки от СДЯВ;
2) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
3) использование защитных сооружений (убежищ);
4) временное укрытие населения в жилых и производственных зданиях.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов – «5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Вариант 2

(Выберите один правильный ответ).

1. Внезапно разразилась гроза, вспышки молнии прямо над головой. Как надо действовать:

1) не обращать внимания;
2) спрятаться под большим деревом;
3) укрыться под навесом скал;
4) найти не выделяющееся на местности укрытие и накрыться палаткой.

2. Стихийные бедствия бывают: геологические, метеорологические, гидрологические.

Расставьте в этом порядке перечисленные ниже бедствия:

а- наводнения, сели, лавины; б- извержения, землетрясения; в- смерч, ураган, снегопад.

1) б, в, а;
2) а, б, в;
3) в, а, б.

3. Вы отдыхаете на Кавказе, землетрясение застало вас в помещении гостиницы, первые толчки надо переждать в самом безопасном месте:

1) под столом;
2) на лестнице;
3)в проёме двери.

4. Смещение масс почвы горных пород вниз под действием силы тяжести в результате нарушения равновесия склонов, чаще всего по берегам рек и водоёмов. Что это?

1) оползень;
2) обвал;
3) сель.

5. Какие мероприятия используют в целях снижения катастрофических последствий селей и оползней:

а- предупредительные, б- защитные, в- наблюдение, г- прогнозирование

1) все
2) а, б
3) все, кроме – в

6. Какие действия предпринять для подготовки дома к наступлению урагана?

а- плотно закрыть окна и двери, чердаки, вентиляционные отверстия; б - стёкла окон защитить ставнями или оклеить; в - подготовить запас воды, пиши, лекарств, взять документы и деньги; г- убрать с балконов и подоконников лёгкие предметы; д- погасить огонь в печах, отключить электричество, газ, воду; е- оставить включённым радио

1) все
2) все, кроме – е
3) а, в, г, д, е

7. Кратковременный подъём воды из-за ливневых дождей или зимних оттепелей:

1) паводок;
2) половодье;
3) наводнение.

8. Резкое повышение уровня воды в результате сильного ветра, дующего с моря в устье реки:

1) паводок;
2) катастрофическое наводнение;
3) нагонное наводнение.

9. Почему нельзя разводить костёр под кроной дерева?

1) от температуры погибают листья;
2) сгорают корни дерева, и оно погибает;
3) взлетающие искры могут поджечь крону.

10. Как называется лесной пожар, охватывающий полог леса, проводником горения служит
хвоя (листья) и веточки крон деревьев:

1) верховой;
2) повальный;
3) высотный.

11. Основными способами защиты населения от СДЯВ являются. Найдите допущенную ошибку.

1) профилактические прививки от СДЯВ;
2) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
3) использование защитных сооружений (убежищ).

12. В случае оповещения об аварии с выбросом АХОВ последовательность ваших действий будет следующей:

1) включить радио, выслушать рекомендации, надеть средства защиты, взять необходимые вещи, укрыться в убежище или покинуть район аварии;

2) включить радио, выслушать рекомендации, надеть средства защиты, закрыть окна, отключить газ, воду, электричество, погасить огонь в печи, взять необходимые вещи, документы и продукты питания, укрыться в убежище или покинуть район аварии;

3) надеть средства защиты, закрыть окна, отключить газ, воду, электричество, погасить огонь в печи, взять необходимые вещи, документы и продукты питания, укрыться в убежище или покинуть район аварии.

13. Выходить из зоны химического заражения следует с учетом направления ветра»:

1) по направлению ветра;
2.) перпендикулярно направлению ветра;
3) влево навстречу потоку ветра;
4) вправо навстречу потоку ветра.

(Выберите несколько правильных ответов).

14. Среди перечисленных поражающих факторов выберите те, которые характерны для химических аварий с выбросом СДЯВ:

1) интенсивное излучение гамма-лучей, поражающее людей;
2) поражение людей опасными веществами через кожные покровы;
3) лучистый поток энергии;
4) проникновение опасных веществ через органы дыхания в организм человека.

15. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

1) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами;

2) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны;

3) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;

4) массовые поражения людей, животных и растений.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов – «5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 2

Выберите один правильный ответ на 3, 6, 7. 8, 9. 10, 11, 14 и 15 вопросы, несколько правильных ответов на 1, 2, 4, 5, 12, 13 вопросы).

1.Как следует себя вести, если есть с собой крупная сумма денег?

а) деньги окружающим надо показывать только при необходимости;

б) не считать деньги на виду у всех;

в) избегать мест большого скопления народа;

г) держаться подальше от рынков и любой толпы;

д) лучше держать деньги в наружных карманах, оттуда их легче достать при совершении покупки.

2.Как необходимо вести себя, если возникла необходимость выйти из дома в тёмное время суток?

а) двигаться по кратчайшему маршруту, чтобы быстрее преодолеть плохо освещённые и малолюдные места;

б) стараться избегать малолюдных и плохо освещённых мест;

в) на улицах держаться подальше от стен домов и подворотен;

г) держаться поближе к стенам домов.

3.Как следует отнестись к предложению незнакомого водителя подвести на машине?

а) согласиться и сесть в машину;

б) посоветоваться с друзьями;

в) согласиться, если водитель внушает доверие;

г) не принимать предложение.

4.Как следует вести себя, если показалось, что кто-то преследует?

а) остановиться и выяснить, что надо преследователю;

б) следует менять темп ходьбы;

в) перейти несколько раз на противоположную сторону улицы;

г) бежать к освещённому месту или к людям, которые могут помочь.

5.Где лучше занять место, зайдя в кафе или ресторан?

а) подальше от выхода, спиной к стене;

б) поближе к выходу, спиной к стене;

в) рядом со стойкой;

г) подальше от стойки;

д) в слабо освещённом углу, чтобы не заметили.

6.Как поступить, если необходимо поменять валюту?

а) менять валюту в любом месте по наиболее выгодному курсу;

б) менять валюту только в специально предназначенных для этого местах;

в) действовать по обстоятельствам;

г) посоветоваться с прохожими;

7.Как следует поступить, если предлагают принять участие в азартных играх?

а) согласиться, чтобы увеличить свой капитал;

б) посоветоваться с друзьями;

в) подумать и, если предлагающие вызывают доверие, рискнуть;

г) не следует принимать приглашение.

8.Как необходимо действовать, если подошёл к остановке пустой автобус (троллейбус, трамвай)?

а) не следует садиться;

б) следует сесть на заднее сидение;

в) следует сесть, где понравиться;

г) следует сесть поближе к водителю.

9.Где следует находиться в автобусе, если в нем нет свободных сидячих мест?

а) рядом с подножкой;

б) в проходе у выхода;

в) в центральном проходе;

г) там, где есть место;

10. Как необходимо обходить стоящий трамвай?

а) как удобно пешеходу;

б) сзади, как и автобус;

в) спереди;

г) как большинство других пешеходов;

д) сзади и спереди.

11.Как следует поступить, если посторонние люди предлагают выпить алкогольные напитки, пиво, лимонад?

а) поблагодарить и выпить;

б) поблагодарить и отказаться;

в) посоветоваться с родственниками;

г) выпить, если предлагающие внушают доверие.

12.Как необходимо поступить человеку, если в подъезд вместе с ним доходит незнакомец?

а) не следует обращать на постороннего внимания;

б) пропустить незнакомца вперёд;

в) под любым предлогом задержаться у подъезда;

г) войдя в подъезд побежать наверх.

13.Что необходимо принять человеку, если он всё-таки вошёл в лифт с незнакомцем, вызывающим подозрение?

а) не следует ничего предпринимать, вести себя как обычно;

б) заговорить с незнакомцем;

в) нажать кнопки «диспетчер» и «стоп», завязать разговор с диспетчером и ехать на свой этаж;

г) постоянно наблюдать за действиями незнакомца.

14.Каким из ниже перечисленных правил вы воспользуетесь, возвращаясь вечером домой:

а) идти кратчайшим путем, пролегающим через дворы, свалки и плохо освещенные места;

б) идти по освещенному тротуару и как можно ближе к краю дороги;

в) воспользуйтесь попутным транспортом.

15.Девушка заходит в свой подъезд, слышит громкие крики, смех, шум, и понимает, что этажом выше на лестничной площадке находится пьяная компания. Выберите из предлагаемых вариантов действий тот, который могли посоветовать девушке:

а) спокойно подниматься домой;

б) ждать пока они уйдут;

в) дождаться взрослого знакомого человека, входящего в подъезд, и попросить проводить до квартиры.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 3.
(Выберите один правильный ответ).

1. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств означают сигнал оповещения:
1) «Внимание всем!»;
2) «Внимание! Опасность!»;
3) Тревога»;
4) «Внимание! Землетрясение».

2. Вы играли с друзьями на улице. Вдруг на заводах и предприятиях загудели гудки. В жилом районе включили сирену. Ваши действия:
1) немедленно пойти домой и уточнить у родителей или соседей, что произошло в микрорайоне, городе, стране;
2) продолжить игру, не обращая внимания на происходящее вокруг вас;
3) пойти домой, включить радио или телевизор на местной программе, выслушать информацию и выполнить содержащиеся в ней указания;
4) укрыться в подвале, в яме или другом месте.

3. Находясь дома одни, вы вдруг слышите прерывистые гудки предприятий и машин. Ваши действия:
1) это сигнал «Внимание всем!». Услышав его, вы немедленно включите телевизор, радиоприемник и будете слушать сообщение;
2) немедленно покинете помещение и спуститесь в убежище;
3) это сигнал «Радиоактивная опасность». Вы плотно закроете все форточки и двери;
4) подымитесь на последний этаж.

4. Во время урока вы отсутствовали в кабинете. В техникуме объявили экстренную эвакуацию. Ваши действия:
1) постараетесь найти свою группу;
2) соберете свои вещи и пойдете домой;
3) спросите разрешение у преподавателя техникума и эвакуируетесь с другой группой;
4) позвоните в полицию.

5. При объявлении эвакуации граждане обязаны взять с собой:
1) личные вещи, документы;
2) хозяйственные принадлежности (стирающие, моющие и чистящие средства, посуду и т.д.);
3) спальные принадлежности.

6. Назовите, какие из нижеприведенных документов не обязательно брать с собой при эвакуации:
1) свидетельство о рождении;
2) справка о месте жительства;
3) паспорт;
4) военный билет.

7. Запас продуктов питания при эвакуации берется на:
1) 1-2 дня;
2) 3-4 дня;
3) 3-4 дня;
4) 4-5 дней**.**

8. Перечислите, что обязательно необходимо сделать в квартире перед убытием на сборный эвакуационный пункт:

1) отключить все осветительные и электронагревательные приборы", "закрыть окна и форточки;

2) забить окна и форточки досками;

3) вывернуть все электролампочки.

9. Укажите самый простой способ обеззараживания воды в полевых условиях из предложенных ниже:

1) кипячение воды;

2) очистка через фильтр из песка, ваты и материи;

3) очистка через фильтр из песка и материи;

10. Как вы будете переправляться, если лед ненадежен, а обойти его нет возможности:

1) с шестом, держа его горизонтально на уровне груди;

2) ползком;

3) обычным шагом, простукивая лед впереди палкой.

11. При заблаговременном оповещении о наводнении необходимо:

1) открыть окна и двери нижних этажей;

2) включить телевизор, радио, выслушать сообщения и рекомендации;

3) перенести на нижние этажи ценные вещи.

12. Неконтролируемое горение растительности, стихийно распространяющееся по лесной территории, — это:

1) стихийный пожар;

2) природный пожар;

3) лесной пожар.

13. Что нужно сделать в первую очередь при обморожении?

1) проколоть пузыри, забинтовать;

2) осторожно растереть отмороженный участок шапкой, шерстяной материей;

3) наложить повязку.

14. Что надо сделать в первую очередь при оказании помощи человеку, находящемуся под действием электрического тока?

1) быстро доставить его в больницу;

2) наложить повязку на место ожога;

3) освободить его от действия электротока.

15. При укусе животным (собакой, кошкой) чего не надо делать?

1) обрабатывать кожу йодом вокруг укуса;

2) немедленно останавливать кровь;

3) накладывать на рану стерильную повязку.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 4

Выберите один правильный ответ на 1, 8, 9. 10, 11, 14 и 15 вопросы, несколько правильных ответов на 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 13 вопросы).

Время на выполнения задания – 15 мин.

Вариант 1.

1.Дополни предложение.

Выживание человека – это…

а) активное существование в среде себе подобных;

б) способ существования белковых тел;

в) активная деятельность, направленная на сохранение жизни, здоровья и работоспособности в экстремальных условиях;

г) активная деятельность, направленная на улучшение качества жизни и здоровья человека в повседневных условиях.

2.Что необходимо сделать потерпевшему бедствие при аварии транспортного средства в первую очередь?

а) не следует что-либо предпринимать до приезда спасателей;

б) перебраться в безопасное место. А также оказать первую медицинскую помощь пострадавшему;

в) покидая транспортное средство, взять с собой имущество, которое может пригодиться для автономного существования;

г) сориентироваться на местности и уточнить своё местонахождение, а при неблагоприятных климатических условиях соорудить временное укрытие.

3.При каких условиях принимается решение остаться на месте аварии?

а) местонахождение ближайшего населённого пункта примерно известно, расстояние до него не далеко.

б) место происшествия не определено, местность неизвестная и малопроходимая.

в) сигнал бедствия или сообщение о месте происшествия переданы при помощи аварийной радиостанции;

г) большая часть людей не может самостоятельно передвигаться из-за полученных травм;

д) нет связи только в течении трёх суток.

4.При каких условиях принимается решение об уходе с места аварии?

а) когда точно известно местонахождение ближайшего населённого пункта, расстояние до него не велико и состояние здоровья людей позволяет преодолеть его;

б) когда примерно известно местонахождение ближайшего населённого пункта, расстояние до него точно не определено и состояние здоровья большинства людей позволяет преодолеть небольшое расстояние;

в) когда возникла непосредственная угроза жизни (лесной пожар, разлом ледяного поля, наводнение);

г) когда люди не обнаружены спасателями на данном месте из-за густой растительности; в течении трёх суток нет связи;

д) когда авария произошла на малознакомой и труднопроходимой местности.

5.Какие известны основные способы ориентирования на местности?

а) по памяти;

б) по растениям;

в) по небесным светилам;

г) по компасу;

д) по местным признакам.

6.Какие факторы необходимо учесть при оборудовании временного жилища (укрытия)?

а) наличие по близости населённого пункта, где можно взять материалы и

инструменты;

б) температуру воздуха и насекомых;

в) наличие материалов, необходимых для строительства укрытия, и продолжительность предполагаемой стоянки;

г) количество и физическое состояние потерпевших бедствие.

7.Какие известны основные виды костров?

а) опознавательные;

б) сигнальные;

в) пламенные и простейшие очаги;

г) жаровые.

8.Для чего предназначается опознавательный костёр?

а) такого не существует;

б) для опознавания людей;

в) для подачи сигналов;

г) для обозначения границ лагеря.

9.Для чего предназначается сигнальный костёр?

а) такого не существует;

б) для обеспечения своего местонахождения;

в) для опознавания людей;

г) для подачи сигналов внутри лагеря.

10.Для чего предназначается пламенный костёр?

а) такого не существует;

б) для приготовления пищи;

в) для просушки вещей;

г) для освещения поляны лагеря;

д) для подачи сигналов.

11.Для чего предназначается простейший очаг?

а) для приготовления большого количество пищи;

б) для приготовления пищи;

в) для просушки вещей;

г) для согревания людей, если они ночуют около костра.

12.Для чего предназначается жаровой костёр?

а) для оповещения и обогрева лагеря;

б) для приготовления большого количества пищи;

в) для просушки вещей;

г) для согревания людей, если они ночуют у костра.

13.Что может послужить основными источниками пищи в условиях автономного выживания?

а) насекомые и их личинки;

б) дикорастущие съедобные растения, водоросли, грибы;

в) пища животного происхождения;

г) крупные волосатые гусеницы и черви.

14. Как высушить резиновые сапоги в походе:

а) набить сухой травой или бумагой и поставить их недалеко от костра;

б) вбить в землю около костра колышки и повесить на них сапоги;

в) вытащить из сапог стельки и протереть внутри досуха тряпкой, поставить сапоги к теплу, но не к открытому огню.

15. Допустимая толщина льда при передвижении по нему людей должна быть:

а) не менее 10 см;

б) не менее 5 см;

в) не менее 15 см.

За каждый правильный ответ – 1 балл.
Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 4

Вариант 2

(Выберите несколько правильных ответов на вопросы №1 и 15).

1. Причинами, приводящими к условия вынужденного автономного существования, могут являться:

а) неумение ориентироваться на местности;
б) потеря провизии;
в) кораблекрушение;
г) авария на предприятии.

(На 2-14вопросы выберите один правильный ответ).

2. Если стало понятно, что заблудились, следует:

а) остановившись, оценить ситуацию и постараться найти тропу, шоссе, просеку или реку;
б) остановиться и прислушаться, чтобы затем двигаться подальше от дорог и рек;
в) оставаться на месте и ждать спасателей.

3. Если заблудился, то легче всего найти населенный пункт, двигаясь:

а) вдоль реки;
б) по направлению на север;
в) по направлению на запад;
г) по низине.

4. Сориентироваться на местности может помочь:

а) наблюдение за формой крон деревьев;
б) наблюдение за повадками животных;
в) наблюдение за погодой;
г) наблюдение за направлением ветра.

5. Что из перечисленного не способствует выживанию?

а) наличие кровотечения;
б) стрессоустойчивость;
в) способность к импровизации;
г) средний возраст.

6. Можно ли для утоления жажды пить морскую воду?

а) да, только кипяченую;
б) да, только в сыром виде;
в) нет, нельзя;
г) зависит от ситуации.

7. Что важнее для сохранения жизни?

а) пища;
б) вода;
в соль;
г) тепло.

8. Какой костер предназначен не для подачи сигнала?

а) дымовой;
б) жаровый;
в) пламенный.

9. Какая форма костра больше всего подходит для ночевки?

а) звездный;
б) шалаш;
в) колодец.

10. Что из перечисленного необязательно учитывать при сооружении временного жилища?

а) направление ветра;
б) наличие воды поблизости;
в) наличие деревьев;
г) вид из жилища.

11. Что НЕ верно?

а) жилье следует окопать небольшой канавкой;
б) еду следует хранить внутри жилища;
в) вещи должны быть постоянно упакованы;
г) жилье не следует располагать на холме.

12. Кого нежелательно использовать в пищу?

а) жуков;
б) саранчу;
в) личинки жуков;
г) больших не волосатых гусениц.

13. Съедобным растением не является:

а) волчье лыко;
б) костяника;
в) медуница;
г) одуванчик.

14. Лучшее время для охоты -

а) день;
б) ночь;
в) утро и вечер.

(Выберите несколько правильных ответов).

15. Для подачи сигнала бедствия используют:

а) фольгу;
б) огонь;
в) дым;
г) воду.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 5

(Выберите один правильный ответ кроме 3 вопроса).

2. С какой целью создана РСЧС? Выберите правильный ответ:

а) прогнозирование чрезвычайных ситуаций на территории Российской Федераций и организация проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ;

б) объединение усилий органов центральной власти, органов исполнительной власти, субъектов Российской Федерации, городов и районов, а также организаций, учреждений и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;

в) обеспечение первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации.

2. Для чего создаются территориальные подсистемы РСЧС? Выберите правильный ответ:

а) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций в городах и районах;
б) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций в поселках и районах;
в) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций на промышленных

объектах;

г) для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций в субъектах Российской Федерации в пределах их территорий.

3. Из приведенных ниже выберите пять уровней РСЧС: (Выберите несколько правильных ответов).

а) объектовый;
б) федеральный;
в) местный;
г) поселковый;
д) региональный;
е) территориальный;
ж) районный;
з) республиканский;
и) производственный;

4. Комиссия по чрезвычайным ситуациям органа местного самоуправления является координирующим органом РСЧС на:

а) региональном уровне;
б) федеральном уровне;
в) объектовым уровне;
г) местном уровне;
д) территориальном уровне.

5. Определите, что является рабочим органом комиссий по чрезвычайным ситуациям соответствующих органов государственной власти и местного самоуправления:

а) специально создаваемые штабы;

б) органы управления (комитеты, управления, отделы) по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям;

в) эвакуационные комиссии.

6. С какого года в нашей стране действует Российская система предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях – РСЧС?

а) 1990 г.
б) 1991 г.
в) 1992 г.
г) 1995 г.

7. В каком году РСЧС преобразована в Единую государственную систему предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций?

а) 1990 г.
б) 1991 г.
в) 1992 г.
г) 1995 г

8. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств означают сигнал оповещения:

а) «Внимание всем!»
б) «Внимание! Опасность!»
в) «Тревога»
г) «Внимание! Землетрясение»

9. Каковы Ваши действия, если увидели подозрительные предметы.

а) при виде сумки, из которой торчат провода, надо крикнуть, чтобы все покинули здание;

б) если кто-то лезет в подозрительную сумку, надо отойти за укрытие — за стену или столб;

в) увидев подозрительный пакет, надо передвинуть его в безопасное место.

10. Каким из ниже перечисленных правил вы воспользуетесь, возвращаясь вечером домой:

а) идти кратчайшим путем, пролегающим через дворы, свалки и плохо освещенные

места;

б) идти по освещенному тротуару и как можно ближе к краю дороги;

в) воспользуйтесь попутным транспортом.

11. Какие пять уровней имеет РСЧС:

а) производственный, поселковый, территориальный, региональный, федеральный;

б) объектовый, местный, территориальный, региональный, федеральный;

в) объектовый, местный, районный, региональный, республиканский.

12. Как действовать по сигналу «ВНИМАНИЕ ВСЕМ!»?

а) надеть средства защиты, покинуть помещение;

б) быстро направиться в убежище;

в) включить радио или телевизор и послушать информацию органов управления ГО и ЧС.

13. Находясь дома одни, вы вдруг слышите прерывистые гудки предприятий и машин. Ваши действия:

а) это сигнал 'Внимание всем!'. Услышав его, вы немедленно включите телевизор, радиоприемник и будете слушать сообщение;

б) немедленно покинете помещение и спуститесь в убежище;

в) это сигнал 'Радиоактивная опасность'. Вы плотно закроете все форточки и двери"

г) подымитесь на последний этаж.

14. Во время урока вы отсутствовали в кабинете. В техникуме объявили экстренную эвакуацию. Ваши действия:

а) постараетесь найти свою группу;

б) соберете свои вещи и пойдете домой;

в) спросите разрешение у преподавателя техникума и эвакуируетесь с другой группой;

г) позвоните в полицию.

15. Химическое вещество, применяемое в народнохозяйственных целях, которое при выливе или выбросе может привести к заражению воздуха с поражающими концентрациями, это:

а) химически опасное вещество;

б) ядовитое вещество;

в) аварийно химически опасное вещество (АХОВ), т.е. сильнодействующее ядовитое

вещество (СДЯВ);

г) опасное вещество.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 6

(Выберите один правильный ответ кроме вопроса №2).

1. Гражданская оборона – это:

а) система мероприятий по прогнозированию, предотвращению и ликвидации чрезвычайных ситуаций в военное время;

б) система обеспечения постоянной готовности органов государственного управления для быстрых и эффективных действий по организации первоочередного жизнеобеспечения населения при ведении военных действий на территории Российской Федерации;

в) система мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.

2. Из приведенных задач выберите те, которые являются задачами в области ГО:

(Выберите несколько правильных ответов).

а) эвакуация населения, материальных и культурных ценностей в безопасные районы;

б) эвакуация раненных с места военных действий в безопасные районы;

в) борьба с пожарами, возникающими при ведении военных действий;

г) обеззараживание населения, техники, зданий и территорий;

д) проведение мероприятий по светомаскировке;

е) восстановление функционирования необходимых коммунальных служб в военное время;

ж) проведение мероприятий по организации медицинского обслуживания населения;

з) строительство фортификационных сооружений в военное время.

3. Ведение ГО на территории Р Ф или отдельных ее местностях начинается:

а) с началом объявления о мобилизации взрослого населения;

б) с момента объявления или ведения Президентом Российской Федерации чрезвычайного положения на территории Российской Федерации или отдельных ее местностях;

в) с момента объявления состояния войны, фактического начала военных действий или ведения Президентом Российской Федерации военного положения на территории Российской Федерации и в отдельных ее местностях.

4. Начальником гражданской обороны образовательного учреждения является:

а) специально уполномоченный представитель органов местного самоуправления;

б) руководитель общеобразовательного учреждения;

в) один из заместителей руководителя общеобразовательного учреждения, прошедший специальную подготовку.

5. Спасательная группа общеобразовательного учреждения состоит из:

а) противопожарного звена, звена оказания первой медицинской помощи, спасательных звеньев;

б) звена связи и оповещения, звена обслуживания защитных сооружений, поста радиационного и химического контроля;

в) звена жизнеобеспечения, звена общественного питания, звена эвакуации и рассредоточения.

6. Группа охраны общественного порядка общеобразовательного учреждения состоит из:

а) звена безопасности дорожного движения, звена материально-технического обеспечения, спасательных звеньев;

б) звена оказания первой медицинской помощи, звена эвакуации и рассредоточения, противопожарного звена;

в) звена связи и оповещения, звеньев охраны общественного порядка.

7. С какого года ведется отсчет славным традициям войск ГО (год основания первой системы обороны):

а) 1932 г.

б) 1918 г.

в) 1945 г.

г) 1963 г.

8. По какому принципу организуется ГО?

а) только по территориальному принципу;

б) только по производственному принципу;

в) по территориально-производственному принципу.

9. Кто является начальником ГО учебного заведения?

а) преподаватель ОБЗР;

б) комендант;

в) зам. Директора;

г) директор;

д) секретарь;

10. Кто является начальником ГО Российской Федерации?

а) Президент РФ;

б) министр обороны РФ;

в) начальник управления по делам ГО;

г) Председатель Правительства РФ.

11. Назовите закон, определяющий права и обязанности граждан России в области защиты от ЧС:

а) Закон Российской Федерации «О безопасности»;

б) Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;

в) Федеральный закон «О гражданской обороне»;

г) Закон РФ «О защите населения».

12. По природе возникновения ЧС подразделяются на:

а) природные, техногенные, экологические, биологические, антропогенные, социальные и комбинированные;

б) преднамеренные и непреднамеренные;

в) взрывные, внезапные, скоротечные, плавные;

г) слабые, средние, крупные.

13. К поражающим факторам пожара относятся:

а) открытый огонь, токсичные продукты горения;

б) разрушение зданий и поражение людей за счет смещения поверхностных слоев земли;

в) образование облака зараженного воздуха;

г) осколочные поля и ударная волна.

14. При аварии на химически опасном объекте произошла утечка аммиака. Вы можете оказаться в зоне заражения, живете на шестом этаже девятиэтажного дома. Как вы поступите?

а) останетесь в своей квартире;

б) закроетесь в подвале здания;

в) поднимете на верхний этаж.

15. При аварии на химически опасном объекте произошла утечка хлора. Вы можете оказаться в зоне заражения, живете на первом этаже девятиэтажного дома. Как вы поступите?

а) укроетесь в подвале здания;

б) поднимете на верхний этаж;

в) останетесь в своей квартире.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 7

(Выберите один правильный ответ кроме вопроса №8).

1. Ядерное оружие – это:

а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использование ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой);

б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, состоящего из ультрафиолетовых, видимых и инфракрасных лучей;

в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.

2. Поражающими факторами ядерного взрыва являются:

а) избыточное давление в эпицентре ядерного взрыва; облако, зараженное отравляющими веществами и движущееся по направлению ветра; изменение состава атмосферного воздуха;

б) ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение и электромагнитный импульс;

в) резкое понижение температуры окружающей среды, понижение концентрации кислорода в воздухе, самовозгорание веществ и материалов в зоне взрыва, резкое увеличение силы тока в электроприборах и электрооборудовании.

3. Световое излучение – это:

а) поток невидимых нейтронов;

б) поток лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;

в) скоростной поток продуктов горения, изменяющий концентрацию атмосферного воздуха.

4. Воздействие какого порождающего фактора ядерного взрыва может вызвать ожоги кожи, поражения глаз человека и пожары:

а) световое излучение;

б) проникающая радиация;

в) электромагнитный импульс.

5. Проникающая радиация – это:

а) поток радиоактивных протонов;

б) поток невидимых нейтронов;

в) поток гамма-лучей и нейтронов.

6. Под влиянием ионизации в организме человека возникают биологические процессы, приводящие:

а) к нарушению жизненных функций отдельных органов и развитию лучевой болезни;

б) к нарушениям деятельности центральной нервной системы и опорно-двигательного аппарата;

в) к нарушениям деятельности сердечно-сосудистой системы и нарушению зрения.

7. Что относится к высокоточному оружию:

а) Артиллерийские снаряды

б) Авиабомбы

в) Мины

г) Баллистические ракеты

8. Какие из вышеперечисленных групп относятся к современным обычным средствам поражения:

а) Зажигательное оружие

б) Высокоточное оружие

в) Химическое оружие

г) Мины

д) Боеприпасы объемного взрыва

9. Бактериологическое оружие — это:

а) специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур;

б) специальное оружие, применяемое для массового поражения сельскохозяйственных животных и источников воды;

в) оружие массового поражения людей на определенной территории.

10. Укажите правильный ответ:

а) проникающая радиация - это поток альфа и бета лучей, испускаемых из зоны ядерного взрыва.

б) проникающая радиация- это поток альфа, бета и гамма излучений, испускаемых из зоны ядерного взрыва.

в) проникающая радиация- это поток гамма- излучения и нейтронов, испускаемых из зоны ядерного взрыва.

11. Какое из радиоактивных излучений обладает наибольшей проникающей способностью?

а) альфа

б) бета

в) гамма

12. Укажите правильный ответ:

а) химическое оружие – это ОМП, действие которого основано на токсических свойствах некоторых химических веществ.

б) химическое оружие – это ОМП, действие которого основано на использовании болезнетворных свойств боевых биологических средств

в) химическое оружие – это ОМП, поражающее действие которого основано на использовании внутриядерной энергии.

13. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

а) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами

б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны

в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории

г) массовые поражения людей, животных и растений

14. Федеральный закон в России, определяющий правовые и организационные нормы в области защиты от чрезвычайных ситуаций, называется:

а) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;

б) «О безопасности»;

в) «Об обороне»;

г) «О защите от чрезвычайных ситуаций».

15. Что может служить защитой от светового излучения:

а) простейшие средства защиты кожи;

б) любые преграды, не пропускающие свет: укрытия, тень густого дерева, забор и т.п.;

в) различные водоемы и источники воды;

г) простейшие средства защиты органов дыхания.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 8

Выберите один правильный ответ на 1-10 вопросы.

1. Чем обеспечивают герметичность убежища:

1. Герметично – защитными дверями.
2. Прочными перекрытиями.
3. Подпором.

2. Для обезвреживания капельножидких АОХВ применяют:

1. ИПП – 8.
2. АИ – 2.
3. ПТМ.

3. Назовите наиболее сильный поражающий фактор ядерного взрыва:

1. Ударная волна.
2. Световое излучение.
3. Радиоактивное заражение.
4. Электромагнитный импульс.
5. Проникающая радиация.

4. При каких видах взрывов наиболее проявляются их поражающие факторы:

1. Высотных.
2. Воздушных.
3. Наземных.
4. Надводных.

5. Удаление радиоактивных веществ с зараженной поверхности называется:

1. Дезинфекцией.
2. Дегазацией.
3. Дезактивация.
4. Адсорбцией.

6. Комплекс режимных, административных и санитарных противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных болезней и ликвидацию очагов поражения, это:

1. Эпидемия.
2. Эвакуация.
3. Санитарная обработка.
4. Карантин.

7. Кто является начальником ГО учебного заведения:

1. Учитель ОБЗР.
2. Зам. Директора.
3. Директор.
4. Секретарь.
5. Вожатый.

8. Какой сигнал подается при ЧС:

1. Внимание всем.
2. Внимание, опасность.
3. Внимание! Внимание!
4. Чрезвычайная опасность.
5. Внимание, опасная ситуация.

9. В зоне опасного заражения люди должны быть в укрытиях и убежищах:

1. В течение месяца.
2. Несколько часов.
3. В течение 24 часов.
4. Трое суток и более.

10. Интенсивность гамма – излучения ослабевает наиболее сильно при прохождении

через одинаковые толщины материал:

1. Древесину.
2. Бетон.
3. Грунт.
4. Сталь.

Выберите несколько правильных ответов на 11-15 вопросы.

11.В спасательных работах непосредственно могут принимать участие:

1. Войска гражданской обороны
2. Профессиональные спасатели
3. Сотрудники МЧС
4. Свидетели, способные оказать действенную помощь
5. Санитарные бригады

12. Перечислите основные средства и способы защиты от поражающих факторов ядерного взрыва:

1. Защитные сооружения.
2. Складки местности.
3. Средства индивидуальной защиты.
4. Специальные медицинские препараты.
5. Экранирование линий энергоснабжения и аппаратуры.

13. Какие существуют основные современные средства оповещения:

1. Современная связь.
2. Специальный транспорт.
3. Колокола церквей.
4. Телевидение.
5. Радиосеть.

14. Какие мероприятия включают в себя аварийно – спасательные работы:

1. Локализация и тушение пожаров.
2. Уничтожение боеприпасов.
3. Укрепление конструкций зданий.
4. Локализация аварий в технологических сетях.
5. Извлечение людей из-под обломков.

15. Назовите основные способы эвакуации населения:

1. Пешеходный.
2. Водный.
3. Комбинированный.
4. Транспортный.
5. Одиночный.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 9

Выберите один правильный ответ на 1-6 вопросы.

1. Какие средства индивидуальной защиты предназначены для защиты детей в возрасте от 7 до 14 лет?

1. Г П-7
2. ПДФ-Ш, ПДФ-2Ш
3. ПДФ-Д
4. ИП-4, ИП-46М

2. Для обезвреживания капельножидких АОХВ применяют:

1. ИПП – 8
2. АИ – 2
3. ПТМ

3. Защитное сооружение, в котором можно укрыть людей от высоких температур, продуктов горения, опасных химических веществ, проникающей радиации и радиоактивной пыли:

1. ПРУ
2. Убежище
3. Укрытие

4. Чем обеспечивают герметичность убежища:

1. Герметично – защитными дверями
2. Прочными перекрытиями
3. Подпором

5. Убежища, вмещающие от 200 до 600 человек, имеют:

1. Малую вместимость
2. Среднюю
3. Большую

6. В защитном сооружении запрещается:

1. Беседовать
2. Курить
3. Слушать радио
4. Играть в тихие игры

Выберите несколько правильных ответов на 7-15 вопросы.

7. Для защиты органов дыхания от радиоактивной применяют:

1. Противогаз
2. Респиратор
3. ИПП – 8
4. АИ – 2

8. Какие системы жизнеобеспечения имеются в убежище:

1. Воздухоснабжения
2. Герметизация
3. Энергоснабжения
4. Отопление
5. Канализация

9. Назовите составные (основные) части противогаза ГП-5:

1. Шлем-маска
2. Лицевая часть
3. Соединительная трубка
4. Фильтрующе-поглашающая коробка
5. Сумка

10. В каких положениях носится противогаз:

1. Походное;
2. Стартовое
3. Наготове
4. Боевое

5. Рабочее
6. Аварийное

11. К средствам индивидуальной защиты относятся:

1. Убежища
2. Укрытия
3. Противогаз
4. ПТМ
5. Ватно – марлевая повязка

12. К средствам коллективной защиты относятся:

1. Убежище
2. Укрытия
3. Противогаз
4. Респиратор
5. ПРУ

13. Назовите группы СИЗ организма человека по характеру их воздействия:

1 Средства защиты кожи
2 Средства защиты слизистых оболочек
3 Средства защиты органов дыхания
4 Химические средства защиты
5 Медицинские средства защиты

14. Что запрещается приносить в убежище:

1. Сильно пахнущие вещества
2. Принадлежности туалета
3. Продукты питания
4. Громоздкие вещи
5. Приводить животных

15. Прибывающие в убежище должны иметь с собой:

1. СИЗ;
2. 3-х суточный запас воды и продуктов;
3. Самые необходимые вещи и предметы гигиены;
4. Самые ценные вещи и драгоценности.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 10

Выберите один правильный ответ на 1-11 вопросы, несколько правильных ответов на 12-15 вопросы).

1. Эвакуация населения – это комплекс мероприятий по организованному вывозу (выводу) населения из зон, прогнозируемых или возникших чрезвычайных ситуаций и его размещение в заранее подготовленных безопасных районах.

1. Да.
2. нет.

2.Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной

ситуации − это:

1. Принцип защиты населения.
2. Основной способ защиты населения.
3. Защитное мероприятие.
4. Средство защиты населения.
5. Все ответы верны.

3.Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

1. Советом по безопасности.
2. Президентом РФ.
3. Правительством РФ.
4. Советом по обороне.

4. Кто является начальником ГО учебного заведения:

1. Учитель ОБЗР.
2. Зам. Директора.
3. Директор.
4. Секретарь.
5. Вожатый.

5. Какой сигнал подается при ЧС:

1. Внимание всем.
2. Внимание, опасность.
3. Внимание! Внимание!
4. Чрезвычайная опасность.
5. Внимание, опасная ситуация.

6. Организованный вывоз рабочих и служащих, работающих предприятий на проживание в безопасную пригородную зону:

1. Рассредоточение.
2. Обсервация.
3. Эвакуация.

7. Виды эвакуации по времени её проведения:

1. Плановая, ускоренная, экстренная.
2. Заблаговременная, экстренная.
3. Упреждающая, детерминированная.
4. Плановая, экстренная, ретроспективная.
5. Периодическая, циклическая, тотальная.

8.Укрытие населения в защитных сооружениях ГО − это:

1. Принцип защиты населения.
3. Средство защиты населения.
4. Способ защиты населения.
5. Защитное мероприятие.
6. В се ответы верны.

9. Скорость пешей колонны эвакуируемых на марше должна быть не менее:

1. 1-2км/час.
2. 3-4.
3. 4-5.
4. 5-6.
5. 6-7.

10. Поражающими факторами ядерного взрыва являются:

1. Избыточное давление в эпицентре ядерного взрыва; облако, зараженное отравляющими веществами и движущееся по направлению ветра; изменение состава атмосферного воздуха.

2. Ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение и электромагнитный импульс.

3. Резкое понижение температуры окружающей среды, понижение концентрации

кислорода в воздухе, самовозгорание веществ и материалов в зоне взрыва, резкое увеличение силы тока в электроприборах и электрооборудовании.

11. Территория или акватория, в пределах которой распространены или куда принесены опасные химические вещества в концентрациях и количествах, создающих опасность для жизни и здоровья людей, животных и растений в течение определенного времени, это:

1. Очаг химического заражения.
2. Область химического заражения.
3. Территория заражения.
4. Зона химического заражения.

12. Прибывая на сборный эвакуационный пункт, следует иметь с собой:

1. СИЗ, одежду и обувь по сезону.
2. Постель и аптечку.
3. Деньги и документы.
4. 3-х суточный запас продуктов.

13. К средствам индивидуальной защиты относятся:

1. Убежища.
2. Укрытия.
3. Противогаз.
4. ПТМ.
5. Ватно-марлевая повязка.

14. Назовите основные способы эвакуации населения:

1. Пеший.
2. Водный.
3. Комбинированный.
4. Транспортный.
5. Одиночный.

15. В каких положениях носится противогаз:

1. Походное.
2. Стартовое.
3. Наготове.
4. Боевое.
5. Рабочее.
6. Аварийное.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 11

Выберите один правильный ответ на 1-12 вопросы, несколько правильных ответов на 13-15 вопросы).

1. Когда в соответствии с Указом Президента Российской Федерации была создана Российская армия?

а) 23 февраля 1991 г.;
б) 7 мая 1992 г.;
в) 7 ноября 1993 г.;

г) 19 декабря 1994 г.

2. Кто является Верховным Главнокомандующим вооруженными Силами РФ?

а) Президент Российской Федерации;

б) Министр обороны РФ;

в) Начальник Генерального штаба ВС РФ.

3. Какому виду Вооружённых Сил Российской Федерации относятся танковые войска?

а.) Ракетным;

б.) ВДВ;

в.) ВВС;

г.) сухопутным.

4. Когда на Руси было создано первое постоянное войско (стрелецкое войско) для несения службы в мирное и военное время?

а) в конце XIV века;

б) в начале XV века;

в) в середине XVI века.

5. Когда был подписан декрет Совета Народных Комиссаров об образовании Рабоче-крестьянской Красной Армии (РККА)?

а) ноябрь 1917г.

б) январь 1918г.

в) февраль 1919г.

6. Кто осуществляет общее руководство Вооружёнными Силами Российской Федерации?

а) Председатель Правительства РФ;

б) Президент Российской Федерации;

в) Председатель Совета Федерации.

7. Какой принцип был положен Декретом Совета Народных Комиссаров в основу комплектования Красной Армии при её создании?

а) добровольность;

б) классовый подход;

в) всеобщая воинская обязанность;

г) всеобщее вооружение народа.

8. Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен:

а) для развертывания в военное время народного ополчения;

б) для создания резерва дефицитных военных специалистов;

в) для развертывания армии при мобилизации и ее пополнения во время войны.

9. Главнокомандующие видами ВС непосредственно подчиняются:

а) Начальнику генерального штаба;

б) Секретарю совета безопасности;

в) министру обороны;

г) Верховному Главнокомандующему.

10. Вид Вооруженных Сил это:

а) составная часть Вооруженных Сил государства, предназначенная для ведения военных действий в определенной сфере;

б) составная часть вида Вооруженных Сил, включающая воинские формирования;

в) вид войск, обеспечивающий решение стратегических и локальных боевых задач с применением специальной военной техники и вооружения.

11. Военно-Морской Флот — это:

а) вид вооруженных сил, который предназначен для нанесения ударов по промышленно-экономическим районам (центрам), важным военным объектам противника и разгрома его военно-морских сил;

б) род войск, обеспечивающий выполнение боевых задач по разгрому военно-морских

сил противника;

в) вид войск, обеспечивающий решение стратегических и локальных боевых задач с применением специальной военной техники и вооружения.

12. Обязанность граждан России по защите Отечества и несению военной службы определена в:

а) постановлении Правительства РФ;

б) Федеральном законе;

в) указе Президента РФ;

г) Конституции РФ.

13. Комплектование ВС осуществляется на основе:

а) призыва граждан РФ;

б) по контракту;

в) по найму.

14. Перечислите Виды Вооружённых Сил Российской Федерации.

а) Ракетные войска стратегического назначения;

б) Сухопутные войска;

в) Военно-Морской Флот;

г) Войска противовоздушной обороны;

д) Военно-воздушные Силы;

е) Воздушно-десантные войска.

15. Для чего предназначены Вооружённые Силы в соответствии с законом Российской Федерации «Об обороне»?

а) для отражения агрессии, направленной против России;

б) для вооруженной защиты целостности и неприкосновенности территории РФ;

в) для выполнения задач в соответствии с международными договорами.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 12

Выберите один правильный ответ на 1-10 вопросы, несколько правильных ответов на 11-15 вопросы).

1. Под воинской обязанностью понимается:

а) прохождение военной службы в мирное и военное время, самостоятельная подготовка к службе в Вооруженных Силах;

б) установленный законом почетный долг граждан с оружием в руках защищать свое Отечество, нести службу в рядах Вооруженных Сил, проходить вневойсковую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности;

в) долг граждан нести службу в Вооруженных Силах только в период военного положения и в военное время.

2. Комиссия по постановке граждан на воинский учет утверждается главой органа местного самоуправления (местной администрации) в следующем составе:

а) военный комиссар района (города) либо заместитель военного комиссара, специалист по профессиональному психологическому отбору, секретарь комиссии, врачи-специалисты;

б) представитель командования военного округа, представитель органа местного

самоуправления, врачи-специалисты;

в) военный комиссар района (города), руководитель (заместитель руководителя) органа внутренних дел, секретарь комиссии, врачи (хирург, терапевт, невропатолог);

3. Заключение по результатам освидетельствования категории «Б» означает:

а) годен к военной службе с незначительными ограничениями;

б) временно не годен *к* военной службе;

в) ограниченно годен к военной службе.

4. Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен:

а) для развертывания в военное время народного ополчения;

б) для создания резерва дефицитных военных специалистов;

в) для развертывания армии при мобилизации и ее пополнения во время войны.

5. Из приведенных ниже ответов определите, кто освобождается от призыва на военную службу:

а) имеющие ребенка, воспитываемого без матери, имеющие двух или более детей, имеющие ребенка в возрасте до 3 лет, мать которых, кроме них, имеет двух и более детей в возрасте до 8 лет или инвалида с детства и воспитывает их без мужа (жены);

б) признанные не годными или ограниченно годными к военной службе по состоянию здоровья, проходящие или прошедшие военную или альтернативную гражданскую службу в Российской Федерации, прошедшие военную службу в другом государстве, имеющие ученую степень кандидата или доктора наук;

в) граждане, достигшие возраста 18 лет и не состоящие на воинском учете, не прошедшие медицинское освидетельствование в полном объеме и в установленные сроки, граждане, временно пребывающие за границей.

6. Срок военной службы для военнослужащих, проходящих по призыву, истекает:

а) в который истек срок военной службы (в соответствующее число последнего месяца срока военной службы по призыву);

б) подписания приказа об увольнении с военной службы;

в) передачи личного оружия другому военнослужащему.

7. В каких случаях граждане подлежат уголовной ответственности за уклонение от призыва на военную службу:

а) за неявку по повестке о призыве без уважительной причины;

б) получивший путём обмана незаконную отсрочку от призыва;

в) получивший путём обмана незаконное освобождение.

8. В течение какого срока гражданин должен встать на воинский учёт при смене места жительства:

а) в течение 7 дней;

б) за 2 недели;

в) не позднее 2 месяцев.

9. В каком возрасте гражданин подлежит призыву на военную службу?

а) с18 по 28 лет;

б) с 17 по 45 лет;

в) с 18 по 27 лет.

10. Срок альтернативной гражданской службы составляет:

а) 20 месяцев;

б) 12 месяцев;

в) от 18 до 21 месяца.

11. Воинская обязанность граждан РФ предусматривает:

а) воинский учёт;

б) подготовку к военной службе;

в) призыв на военную службу;

г) прохождение военной службы по призыву;

д) пребывание в запасе;

е) военное обучение в военное время.

12. От призыва на военную службу освобождаются граждане:

а) прошедшие военную службу в другом государстве;

б) являющиеся сыновьями (родными братьями) военнослужащих, погибших (умерших) в связи с исполнением ими обязанностей военной службы;

в) не годные к службе по состоянию здоровья;

г) имеющих двух и более детей.

13. Уважительной причиной неявки гражданина по вызову военного комиссариата является:

а) заболевание или увечье гражданина, связанные с потерей трудоспособности;

б) тяжёлое состояние здоровья или смерть близкого родственника;

в) тяжёлое состояние здоровья или смерть человека, на воспитании которого находился призывник;

г) стихийное препятствие, лишившее гражданина возможности прибыть вовремя в военкомат;

д) иные обстоятельства, признанные судом уважительной причиной.

14. Какие категории граждан освобождаются от призыва на военную службу:

а) признанные негодными по состоянию здоровья;

б) прошедшие военную или альтернативную службу;

в) прошедшие военную службу в другом государстве;

г) гражданин, родной брат которого погиб во время прохождения военной службы по призыву;

д) имеющий ребёнка в возрасте до двух лет.

15. Не подлежат призыву на военную службу граждане:

а) отбывающие наказание в виде обязательных исправительных работ, ограничения свободы, ареста или лишения свободы;

б) имеющие неснятую или непогашенную судимость за совершение преступление;

в) в отношении которых ведется дознание или предварительное следствие либо уголовное дело передано в суд;

г) тяжёлое состояние здоровья или смерть человека, на воспитании которого находился призывник;

За каждый правильный ответ – 1 балл. Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 13

(Выберите один правильный ответ).

1. Автомат Калашникова АКМ предназначен:

1) для уничтожения живой силы противника;

2) для уничтожения живой силы противника, легкой бронированной техники;

3) для уничтожения живой силы противника, легкой бронированной техники, укреплений противника.

2. Из автомата может вестись огонь:

1) одиночный;

2) автоматический;

3) а и б.

3. Основным видом огня из автомата является:

а. автоматический;

b. одиночный;

c. а и б.

4. **Подача патронов при стрельбе производится из коробчатого магазина ёмкостью на:**
   a. 30 патронов;
   b. 35 патронов;
   c. 40 патронов.
5. **Прицельная дальность стрельбы:**
   a. 1000 м;
   b. 900 м;
   c. 1100 м.
6. **Наиболее действительный огонь из автомата ведется на дальности:**
   a. до 400 м;
   b. до 450 м;
   c. до 550 м.
7. **Темп стрельбы из автомата составляет следующее количество выстрелов в минуту:**
   a. 900 выстрелов.
   b. 800 выстрелов;
   c. 600 выстрелов;
8. **Боевая скорострельность при стрельбе очередями:**
   a. 150 выстрелов в минуту.
   b. 100 выстрелов в минуту;
   c. 75 выстрелов в минуту;
9. **Боевая скорострельность при стрельбе одиночными выстрелами:**
   a. 60 выстрелов в минуту.
   b. 50 выстрелов в минуту;
   c. 40 выстрелов в минуту;
10. **Вес штык – ножа с ножнами:**
    a. 450 гр.;
    b. 150 гр.;
    c. 250 гр.
11. **Автомат состоит из следующих основных частей и механизмов:**
    a. ствол со ствольной коробкой с прицельным приспособлением и прикладом, крышки ствольной коробки, затворной рамы с газовым поршнем, затвора, возвратного механизма;
    b. газовой трубки со ствольной накладкой, ударно – спускового механизма, цевья, магазина, штык – ножа, цевье;
    c. а и б.
12. **Неправильным соответствием является:**
    a. 5 - газовая трубка со ствольной накладкой;
    b. 2 - крышка ствольной коробки;
    c. 11 - пенал.



13. Предельная дальность полета пули:
1) 1500 м;
2) 2500 м;
3) 3000 м.

14. Начальная скорость

полета пули:

1) 450 м/сек;
2) 520 м/сек;
3) 715 м/сек.

15. Разборка автомата может быть:

1) полная и неполная;
2) неполная и частичная;
3) полная.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов – «5» (отлично)
11 – 12 баллов – «4» (хорошо)
9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)
Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 14

(Выберите один правильный ответ).

1. Строем называется.

1. Строй – размещение военнослужащих, подразделений для их совместных действий в пешем порядке и на машинах.
2. Строй – установленное Уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий в пешем порядке и на машинах.
3. Строй – установленное Уставом или командиром размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий в пешем порядке и на машинах.

2. Шеренгой является.

1. Шеренга – строй, в котором военнослужащие размещены в затылок друг другу, а подразделения одно за другим на дистанции установленной Уставом или командиром.
2. Шеренга – строй, в котором военнослужащие размещены на установленных интервалах.
3. Шеренга - строй, в котором военнослужащие размещены один возле другого на одной линии на установленных интервалах.

3. Направляющим называется.

1. Направляющий — военнослужащий (подразделение, машина), движущийся головным в указанном направлении.
2. Направляющий — военнослужащий (подразделение, машина), движущийся последним в колонне.
3. Направляющий — военнослужащий (подразделение, машина), движущийся во главе колонны.

4. Флангом называется.

1. Фланг — сторона противоположная фронту.
2. Фланг — правая (левая) оконечность строя. При поворотах строя названия флангов не изменяются.
3. Фланг — сторона строя в которую военнослужащие обращены лицом.
4. Фланг — сторона строя противоположна тылу.

5. Фронт является.

1. Фронт — правая (левая) оконечность строя.
2. Фронт — сторона противоположная тылу.

3. Фронт – сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом (машины—лобовой частью).

4. Фронт - сторона строя противоположная флангу.

6. Тыльной стороной строя называется.

1. Тыльная сторона строя — сторона, противоположная фронту.

2. Тыльная сторона строя — сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом (машины—лобовой частью).

3. Тыльная сторона строя — правая (левая) оконечность строя.

4. Тыльная сторона строя — сторона строя противоположна флангу.

7. Интервалом называется.

1. Интервал — расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

2. Интервал — расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

3. Интервал — расстояние между флангами.

8. Шириной строя является.

1. Ширина строя — расстояние по фронту между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

2. Ширина строя — расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

3. Ширина строя — расстояние между флангами.

9. Глубиной строя называется.

1. Глубина строя — расстояние от первой шеренги (впереди стоящего военнослужащего) до последней шеренги (позади стоящего военнослужащего), а при действиях на машинах — расстояние от первой линии машин (впереди стоящей машины) до последней линии машин (позади стоящей машины).

2. Глубина строя — расстояние между флангами.

3. Глубина строя — расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

10. Дистанцией называется.

1. Дистанция — расстояние между флангами.

2. Дистанция — расстояние в глубину между военнослужащими (машинами), подразделениями и частями.

3. Дистанция — расстояние от первой шеренги до последней.

11. Двухшереножным строем является.

1. Двухшереножный строй — строй, в котором военнослужащие одной шеренги стоят за военнослужащими другой шеренги.

2. Двухшереножный строй — 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. Двухшереножный строй — строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу на определённой дистанции.

12. Рядом называется.

1. Ряд — строй в котором военнослужащие расположены один возле другого.

2. Ряд — два военнослужащих, стоящих в двухшереножном строю в затылок один другому.

3. Ряд — строй в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.

13. Колонной называется.

1. Колонна — строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии, на установленных интервалах.

2. Колонна — строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.

3. Колонна — строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу, а подразделения (машины) — одно за другим на дистанциях, установленных Уставом или командиром.

14. Походным строем называется.

1. Походный строй — строй, в котором подразделения построены на одной линии по фронту в одношереножном или двухшереножном строю.

2. Походный строй — строй, в котором военнослужащие одной шеренги расположены в затылок военнослужащим другой.

3. Походный строй — строй, в котором подразделение построено в колонну или подразделения в колоннах построены одно за другим на дистанциях, установленных Уставом или командиром.

15. Замыкающий является.

1. Замыкающий — военнослужащий (подразделение, машина), движущийся первым в колонне.

2. Замыкающий — военнослужащий (подразделение, машина), движущийся последним в колонне.

3. Замыкающий — военнослужащий (подразделение, машина), движущийся головным в колонне.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценок: 13 – 15 баллов –«5» (отлично)

11 – 12 баллов – «4» (хорошо)

9 – 10 баллов – «3» (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – «2» (неудовлетворительно)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа № 1

Задание 1.

Возвращаясь из техникума, вы поднялись на лестничную площадку, где расположена ваша квартира, и увидели двух незнакомых мужчин, которые стараются не показывать свои лица. Ваши действия по сохранению личной безопасности в подобной ситуации?

_____
_____
_____
_____
_____

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 5 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 5 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 2.

Порядок Ваших действий, если в квартире возник пожар

Запишите в таблицу Ваши действия в случае возникновения пожара в квартире, в очерёдности их выполнения. За каждое верное действие начисляется по 2 (два) балла. За не правильное – 0 (ноль) баллов. За нарушение последовательности – снимается 1 (один) балл.

Заполните таблицу:

1.
2.
3.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 6 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 6 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание № 3.

Какие объекты относятся к радиационно-опасным?

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 4.
Вводная. **Во время забега на уроке физической культуры студент получил растяжение голеностопа.**
Задание. **Окажите первую помощь.**
Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 5.

Основные составляющие здорового образа жизни.

Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 6.

Что Вы можете сказать о данном оружии и перечислите основные части и механизмы автомата Калашникова АКМ.





Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 10 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 10 баллов; **фактический - ____ баллов**

Контрольная работа № 2

Уровень А. Выберите один правильный ответ

А 1. Какое из следующих понятий обозначает совокупность людей, объединенных общими интересами?
а) Индивид б) Общество в) Государство
А 2. Какая структура отвечает за защиту государственной границы?
а) Пограничная служба ФСБ б) Министерство иностранных дел
в) Министерство транспорта
А3. Кто возглавляет РСЧС на федеральном уровне?
а) Президент РФ б) Министр обороны РФ в) Министр МЧС РФ Пр
А4. Что НЕ является задачей гражданской обороны?
а) Защита населения от опасностей б) Проведение аварийно-спасательных работ в) Развитие туристической инфраструктуры
А5. Что является одним из основных правы граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций?
а) Право на информацию о риске б) Право не соблюдать меры безопасности в) Право игнорировать сигналы оповещения
А6. Срок годности продуктов необходимо проверять:
а) Только при покупке б) Перед каждым употреблением
в) Раз в неделю
А7. Признаками проблем с организмом являются:
а) Головокружение, тошнота, слабость б) Только высокая температура
в) Только боль в животе
А8. При термическом ожоге следует:
а) смазать место ожога маслом б) охладить под струей воды
в) протереть спиртом
А9. В процессе реанимации соотношение вдохов и нажатий на грудную клетку: а) 2:15 б) 1:15 в) 2:30
А10. При возникновении конфликта с соседями необходимо:
а) Немедленно вызвать полицию б) Попытаться решить спор мирным путём в) Игнорировать проблему
А11. Какой документ определяет основные направления политики России в сфере защиты национальных интересов?
а) Стратегия национальной безопасности б) Уголовный кодекс
в) Конституция РФ
А12. Что называется строем?
а). Строй, в котором военнослужащие расположены один возле другого на одной линии.
б). Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом.
в). Установленное строевым уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий.
А13. Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу.
а) шеренга, б) тыл в) колонна
А14. По какой команде принимается строевая стойка?
а). «Становись» или «Смирно». б). «Заправиться» в). «Нале-ВО»

Уровень В. Дайте правильный ответ определению

В1. Какой сигнал оповещения является предупредительным для населения?
В2 Меры, предпринимаемые для сохранения людей и имущества.

В3 Какой термин используется для обозначения вероятности возникновения неприятностей?
В4 Основными видами общевойскового боя являются.
В5 Последовательность действий для достижения цели.
В6 Ручной инструмент, предусмотренный по штату в воинских подразделениях и предназначенный для выполнения инженерных работ.
В7 Лица, принимающие непосредственное участие в процессе движения в качестве водителя, пешехода, пассажира транспортного средства.

Уровень С.

С1. Впишите недостающие фразы

Прежде чем приступать к оказанию помощи, необходимо убедиться _____как для пострадавшего, так и для спасателя. Проверка сознания и дыхания. Подойдите к человеку, осторожно потрясите за плечи и_____, слышит ли он вас. Если пострадавший не реагирует, переходите к следующему шагу. Обеспечение _____дыхательных путей. Осторожно запрокиньте голову назад и поднимите подбородок потерпевшего, чтобы открыть дыхательные пути. Проверка В течение 10 секунд оцените наличие пульса на сонной артерии. Если вздохов нет или они агональные (прерывистое, нерегулярное), начинайте _____действия.

С2. Вопросы на размышление Какие источники опасности могут быть на железнодорожных станциях? Опиши, как предотвратить возможные происшествия.

_____

_____

С3. Найдите лишнее слово. В каждой строке есть одно слово, которое не относится к теме безопасности в общественных местах. Найдите его и объясни свой выбор.

1 Паника, толпа, алгоритм, эмоции, радуга

ответ_____

2 Защита, спокойствие, экстрим, помощь, безопасность

ответ_____

3 Опасность, театр, давка, поведение, правила

ответ_____

4 Реакция, организация, энергия, плотность, агрессия

ответ_____

С4. Анализ реальной ситуации

Прочитай описание ситуации и ответь на вопросы.

На перекрестке произошло столкновение двух автомобилей. В одной из машин водитель потерял сознание, пассажир жалуется на боли в груди. Второй водитель не пострадал, но находится в сильном стрессе. Из капота одной из машин идет дым.

Вопросы:

1. Какие первоочередные меры нужно предпринять на месте происшествия?

ответ_____

_____

2. Что делать, если у водителя остановилось дыхание?

ответ_____

_____

3. Как поступить со вторым водителем, который находится в стрессе?

ответ_____

_____

4. Какие службы необходимо вызвать и какую информацию им сообщить?

ответ_____

_____

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебному предмету Безопасность жизнедеятельности используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоения учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоения учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения учебного предмета.

Источники:

ОИ - Основные источники учебной литературы:

1. Беляков Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживания в чрезвычайных ситуациях: учебник для СПО/Г.И. Беляков.-3-е изд., перераб. и доп. –М:Юрайт, 2023.-354с.-(Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности проводится в учебной аудитории в виде ответов на теоретические вопросы по пройденному курсу. На подготовку студентам дается 45 минут, в течение которых они письменно отвечают на вопросы. Условием положительной аттестации данной работы является положительная оценка по всем контролируемым показателям.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДИФФЕРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ
(максимальная оценка – 30 баллов)

За правильный ответ начисляется 2 балла. 0 баллов выставляется как за неверный ответ, а также, если отмечены несколько ответов (в том числе правильный), или все ответы

Дифференцированный зачет
Вариант 1

Инструкция
1. Внимательно прочитайте задание
2. Вспомните необходимые теоретические сведения из курса учебного предмета
1-10 задания: Из приведённых ответов выберите - 1 ответ
11 – 15 задания: Из приведённых ответов выберите - несколько ответов или закончите предложение и запишите ответ

№ п/п	Вопросы	Ответы
1.	Российская система РСЧС была создана в	а) 1990г. б) 1992г. в) 1994г.
2.	Кто является Верховным Главнокомандующим вооруженными Силами РФ?	а) Президент Российской Федерации; б) Министр обороны РФ; в) Начальник Генерального штаба ВС РФ.
3.	Первый контракт о прохождении военной службы можно заключать в возрасте	а) от 17 до 30 лет б) от 18 до 40 лет в) от 19 до 40 лет
4.	Окончанием военной службы считается	а) дата исключения военнослужащего из списков личного состава части б) дата подписания указа МО в) дата подписания указа Верховного главнокомандующего
5.	Во время клинической смерти человека можно вернуть к жизни в течении	а) 3 минут б) 5 минут в) 10 минут
6.	Воздушно-десантные войска — это:	а) вид вооруженных сил, предназначенный для боевых действий в тылу противника; б) род войска, предназначенный для боевых действий в тылу противника; в) вид войск, обеспечивающий выполнение боевых задач на территории, занятой противником, с применением специальной военной техники.

7.	Введение гражданской обороны на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях начинается:	а) с началом объявления о мобилизации взрослого населения; б) с момента объявления или введения Президентом Российской Федерации чрезвычайного положения на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях; в) с момента объявления состояния войны, фактического начала военных действий или введения Президентом Российской Федерации военного положения на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях.
8.	К видам Вооруженных Сил Российской Федерации относятся:	а) Сухопутные войска, Военно-Воздушные Силы, Военно-Морской Флот; б) Сухопутные войска, воздушно-десантные войска, танковые войска, мотострелковые войска; в) Ракетные войска стратегического назначения, артиллерийские войска, войска противовоздушной обороны, мотострелковые войска.
9.	Какие санкции принимаются в отношении гражданина, не являющегося по вызову военного комиссариата в указанный срок без уважительной причины?	а) моральная и материальная ответственность; б) дисциплинарная ответственность в соответствии с законодательством РФ; в) административная ответственность в соответствии с законодательством РФ; г) уголовная ответственность в соответствии с Уголовным кодексом РФ.
10.	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.
11.	Определите последовательность реанимационной помощи пострадавшему:	а) произвести прекардиальный удар в области грудины; б) положить пострадавшего на спину на жёсткую поверхность; в) провести искусственную вентиляцию лёгких; г) приступить к непрямому массажу сердца; д) вызвать «скорую помощь» или срочно доставить пострадавшего в больницу.

12.	При открытом повреждении живота необходимо:	А) на рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы вправить и прибинтовать. Б) дать больному питьё. На рану накладывают асептическую повязку. В) на рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы не вправляют, необходимо накрыть их стерильной марлевой салфеткой или проглаженной хлопчатобумажной тканью и рыхло забинтовать.
13.	Область научных знаний, охватывающих теорию и практику защиты человека от опасных и вредных факторов во всех сферах человеческой деятельности, сохранение безопасности и здоровья в среде обитания называется _____	Запишите ответ
14.	На какое максимально возможное время можно накладывать кровоостанавливающий жгут?	летом: а) не более чем на 0.5 часа; б) не более чем на 1 час; в) не более чем на 1.5 часа; г) не более чем на 2 часа. зимой: а) не более чем на 0.5 часа; б) не более чем на 1 час; в) не более чем на 1.5 часа; г) не более чем на 2 часа.
15.	Назовите виды Вооруженных Сил Российской Федерации.	

Решение (вариант ответа):

Оценка задания. За правильно выполненное 1 задание начисляется 2 балла.

Оценочные баллы: максимальный – 30 баллов; **фактический - ____ баллов**

Итого: максимальная оценка – 60 баллов).
Дифференцированный зачет: 5 «отлично» - 53 и более баллов.
4 «хорошо» - от 45 до 52 баллов.
3 «удовлетворительно» от 37 до 44 баллов.
2 «неудовлетворительно» 36 и менее баллов
Фактический - ____ баллов.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДИФФЕРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задание 1.
Гроза началась, когда вы находились дома один (одна). Ваши действия по сохранению личной безопасности в подобной ситуации?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 5 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 5 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 2.

Порядок Ваших действий при эвакуации из горящего помещения.

Запишите в таблицу Ваши действия в случае возникновения пожара в квартире, в очерёдности их выполнения. За каждое верное действие начисляется по 2 (два) балла. За неправильное – 0 (ноль) баллов. За нарушение последовательности – снимается 1 (один) балл.

Заполните таблицу:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 6 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 6 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 3.
Какие объекты относятся к аварийно - химически опасным?

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 4.

Вводная. **При работе в мастерских во время прохождения практики студент натер мозоль.**

Задание. **Окажите первую помощь.**

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 5.

Правила личной гигиены и здоровье человека.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 6.

Укажите боевые свойства АКМ.

Боевые свойства АКМ

Калибр ствола (мм)	
Прицельная дальность (м)	
Наиболее действительный огонь (м)	
Предельная дальность полета пули (м)	
Дальность убойного действия пули (м)	
Начальная скорость пули (м/с)	
Вес со снаряженным магазином (кг)	
Емкость магазина, патронов (шт.)	
Темп стрельбы (выстрелов в минуту)	
Боевая скорострельность (выстрелов в мин):одиночными выстрелами	
Боевая скорострельность (выстрелов в мин): очередями	
Масса штыка-ножа (г)	

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 10 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 10 баллов; **фактический - ____ баллов**

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ
(максимальная оценка – 30 баллов)

За правильный ответ начисляется 2 балла. 0 баллов выставляется как за неверный ответ, а также, если отмечены несколько ответов (в том числе правильный), или все ответы

Дифференцированный зачет
Вариант 2

Инструкция
1. Внимательно прочитайте задание
2. Вспомните необходимые теоретические сведения из курса учебного предмета

1-10 задания: Из приведённых ответов выберите - 1 ответ

11 – 15 задания: Из приведённых ответов выберите - несколько ответов или закончите предложение и запишите ответ

№ п/п	Вопросы	Ответы
1.	В каком возрасте призываются мужчины на военную службу в Российскую армию?	а) от 16 до 18 лет; б) от 18 до 27лет; в) от 28 до 32 лет; г) от 33 до 35 лет.
2.	Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество?	а) ополоснуть кожу марганцовкой; б) протереть это место спиртом; в) немедленно смыть их проточной водой с мылом; г) немедленно промокнуть это место тампоном.
3.	Какую пищу необходимо чаще употреблять, чтобы укрепить зубы?	а) продукты содержащие животные и растительные жиры; б) мясные продукты; в) рыбу и морепродукты; г) яблоки, морковь, орехи, семечки подсолнуха, оливки, сыр.
4.	Какую пищу необходимо исключить из рациона при заболевании, связанным с нарушением обмена веществ?	а) орехи; б) сыр; в) жирные и острые блюда; г) копчёное мясо и рыбу
5.	Здоровый образ жизни это-…	а) способ существования разумных существ; б) государственная политика, направленная на формирование у людей правильного поведения; в) индивидуальная система поведения человека, направленная на сохранение и укрепление своего здоровья.
6.	Каковы основные признаки отравления человека никотином?	а) покраснение лица, повышение температуры тела; б) кашель, тошнота; в) головокружение; г) горечь во рту.
7.	На сколько короче продолжительность жизни алкоголика по сравнению с непьющим человеком?	а) на 5 лет; в) на 10 лет; б) на 2 года; г) на 15 лет.
8.	Какую помощь необходимо оказать пострадавшему при алкогольном отравлении?	а) положить на живот горячую грелку; б) уложить набок и отчистить дыхательные пути, а также промыть желудок; в) положить на голову холодный компресс и

		вызвать «скорую помощь»; г) дать понюхать ватку, смоченную нашатырным спиртом.
9.	С какой ритмичностью должен осуществляться непрямой массаж сердца?	а) 30 нажатий на грудину в минуту. б) 40 нажатий. в) 50 нажатий. г) 60 нажатий или немного больше.
10.	По поражающему фактору травмы бывают:	а) громовые. б) ножевые. в) огневые. г) механические, термические, химические, электрические.
11.	Назовите символы государства (перечислить).	Запишите ответ
12.	Флангом называется.	а) фланг — сторона противоположная фронту. б) фланг — правая (левая) оконечность строя. При поворотах строя названия флангов не изменяются. в) фланг — сторона строя в которую военнослужащие обращены лицом. г) фланг — сторона строя противоположна тылу.
13.	Признаки наркотического отравления — это:	а) повышение мышечного тонуса, сужение зрачков и ослабление их реакции на свет, покраснение кожи; б) тошнота и рвота, головокружение, кровотечение из носа, кашель, насморк; в) насморк, горечь во рту, заливистый беспричинный смех, пожелтение кожи; г) тошнота и рвота, посинение кожи, затрудненное дыхание, обморок.
14.	Какова последовательность оказания первой помощи при укусах клещей:	а) вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, удалить клеща пинцетом покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение; б) на место, где присосался клещ, капнуть каплю йода, удалить клеща пинцетом легким покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом; в) вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, а затем обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение
15.	Что предусматривает воинская обязанность граждан в период мобилизации военного положения и в военное время?	а) отсрочку от военной службы; б) призыв на военную службу; в) прохождение военной службы; г) военное обучение; д) призыв на военные сборы и их прохождение.

Оценка задания. За правильно выполненное 1 задание начисляется 2 балла.

Оценочные баллы: максимальный – 30 баллов; **фактический - ____ баллов**

Итого: максимальная оценка – 60 баллов).
Дифференцированный зачет: 5 «отлично» - 53 и более баллов.
4 «хорошо» - от 45 до 52 баллов.
3 «удовлетворительно» от 37 до 44 баллов.
2 «неудовлетворительно» 36 и менее баллов
Фактический - ____ баллов.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДИФФЕРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задание 1.
Поступило сообщение об опасности наводнения в вашем городе. Ваш дом попадает в зону объявленного затопления. Ваши действия по соблюдению личной безопасности при угрозе и во время наводнения?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка задания. За правильно перечисленные действия при заблаговременном оповещении при угрозе наводнения – 2 балла (по 1 баллу за каждое действие).
За правильно перечисленные действия при получении сигнала об эвакуации – 3 балла (по 1 баллу за каждое действие).

Оценочные баллы: максимальный – 5 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 2.

Запишите в таблицу Ваши действия в случае возникновения пожара в квартире, в очерёдности их выполнения. За каждое верное действие начисляется по 2 (два) балла. За не правильное – 0 (ноль) баллов. За нарушение последовательности – снимается 1 (один) балл.

Порядок Ваших действий, если нет возможности покинуть квартиру при пожаре в доме

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 6 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 6 баллов; **фактический - ____ баллов**

Задание 3.
Как обеспечивается безопасность населения от оружия массового поражения (ОМП)?
Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание № 4.
Вводная. **Во время игры в волейбол игрок при падении получил травму предплечья,**

предположительно вывих.
Задание. **Окажите первую помощь.**

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ___ баллов**

Задание № 5.
Режим труда и отдыха играет важную роль в сохранении здоровья.
У большинства людей в повседневной жизни складывается более или менее постоянный распорядок дня. Какие составляющие режима дня должны оставаться неизменными?

Оценка задания. Максимальная оценка за правильно выполненное задание – 3 балла.
При отсутствии правильных ответов баллы не начисляются.
Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 3 балла. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 3 балла; **фактический - ____ баллов**

Задание 6.
Состав, структура и предназначение Вооруженных сил РФ.

Оценка задания. За правильно выполненное задание начисляется 10 баллов. За каждую ошибку снимается 1 балл.

Оценочные баллы: максимальный – 10 баллов; **фактический - ____ баллов**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО
приказ № 36-ОД от 30.01.2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП.09 Физическая культура

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Физическая культура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчики:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии,
Зорькина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине Физическая культура.
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине Физическая культура

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Физическая культура по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Содержание программы учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, грамотное физическое развитие, формирование здорового образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально – культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущих квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие знания и умения:

Формирование общих и профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знать: психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уметь: проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии. Знать: сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уметь: 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. Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья; средства профилактики перенапряжения.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине Физическая культура

Текущий контроль освоения материала учебной дисциплины состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- устный опрос;

- практические занятия.

Критерии оценивания по физической культуре являются качественными и количественными.

Качественные критерии успеваемости характеризуют степень овладения программным материалом: знаниями, двигательными умениями и навыками, способами физкультурно-оздоровительной деятельности, включенными в обязательный минимум содержания образования и в образовательный стандарт.

Осуществляя оценивание подготовленности по физической культуре, преподаватель реализуют не только собственно оценочную, но и стимулирующую и воспитывающую функции, учитывая темп (динамику изменения развития физических качеств за определенный период времени, а не в данный момент) и индивидуальные особенности обучающихся (типы телосложения, психические и физиологические особенности). При этом преподавателю необходимо быть максимально тактичным, внимательным, не унижать человеческое достоинство обучающегося, заботясь о повышении и дальнейшем развитии интереса к физической культуре.

Итоговая оценка выставляется обучающимся за овладение темы, раздела за семестр. Она включает в себя текущие оценки, полученные обучающимися за овладение всеми составляющими успеваемости: знаниями, двигательными умениями и навыками, а также отражает сдвиги в развитии физических способностей, умений осуществлять физкультурно-оздоровительную деятельность.

Критерии оценивания успеваемости по базовым составляющим физической подготовки обучающихся:

Знания

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
За ответ, в котором студент демонстрирует глубокое понимание сущности материала; логично его излагает, используя в деятельности	За тот же ответ, если в нем содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки	За ответ, в котором отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в знании материала, нет должной аргументации и умения использовать знания на практике	За незнание материала программы

2.1. Критерии оценки уровня освоения

При оценивании знаний по учебной дисциплине Физическая культура учитываются такие показатели: глубина, полнота, аргументированность, умение использовать их применительно к конкретным случаям и занятиям физическими упражнениями.

С целью проверки знаний используются следующие методы: опрос, сдача контрольных нормативов:

Критерии оценки по устному опросу:

Оценка «5» ставится, если обучающиеся показал полное знание и понимание всего материала, смог составить полный и правильный ответ, сформулировал точное определение и истолкование основных понятий, аргументировано утверждал суждение.

Оценка «4» ставится, если обучающиеся показал знания всего изученного программного материала. Дал полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допустил незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала.

Оценка «3» ставится, если обучающиеся усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно.

Оценка «2» ставится, если обучающиеся не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.

Техника владения двигательными умениями и навыками

Для оценивания техники владения двигательными умениями и навыками используются следующие методы: наблюдение, вызов из строя для показа, выполнение упражнений и комбинированный метод.

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Движение или отдельные его элементы выполнены правильно, с соблюдением всех требований, без ошибок, легко, свободно, четко, уверенно, слитно, с отличной осанкой, в надлежащем ритме; обучающиеся понимает сущность движения, его назначение, может разобраться в движении, объяснить, как оно выполняется, и продемонстрировать в нестандартных условиях; может определить и исправить ошибки, допущенные другими обучающимися; уверенно выполняет учебный норматив	При выполнении студент действует так же, как и в предыдущем случае, но допустил не более двух незначительных ошибок	Двигательное действие в основном выполнено правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к скованности движений, неуверенности. Студент не может выполнить движение в нестандартных и сложных в сравнении с уроком условиях	Движение или отдельные его элементы выполнены неправильно, допущено более двух значительных или одна грубая ошибка

Владение способами и умение осуществлять физкультурно-оздоровительную деятельность

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
- самостоятельно организовать место занятий; - подбирать средства и инвентарь и применять их в конкретных условиях; - контролировать ход выполнения деятельности и оценивать итоги	- организует место занятий в основном самостоятельно, лишь с незначительной помощью; - допускает незначительные ошибки в подборе средств; - контролирует ход выполнения деятельности и оценивает итоги	- более половины видов самостоятельной деятельности выполнены с помощью преподавателя или не выполняется один из пунктов	- не может выполнить самостоятельно ни один из пунктов

Уровень физической подготовленности обучающихся

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
- исходный показатель соответствует высокому уровню подготовленности, предусмотренному обязательным минимумом подготовки и программой физического воспитания, которая отвечает требованиям государственного стандарта и обязательного минимума содержания обучения по физической культуре, и высокому приросту обучающихся в показателях физической подготовленности за определенный период времени	- исходный показатель соответствует среднему уровню подготовленности и достаточному темпу прироста	- исходный показатель соответствует низкому уровню подготовленности и незначительному приросту	- обучающиеся не выполняет государственный стандарт, нет темпа роста показателей физической подготовленности

При оценке физической подготовленности приоритетным показателем является темп прироста результатов. Задание преподавателя по улучшению показателей физической подготовленности должны представлять определенную трудность для каждого обучающегося, но быть реально выполнимыми. Достижение этих сдвигов при условии систематических занятий дает основание преподавателю для выставления высокой оценки.

Общая оценка успеваемости складывается по видам программы: по гимнастике, баскетболу, волейболу, легкой атлетике – путем сложения конечных оценок, полученных обучающимися по всем видам движений, и оценок за выполнение контрольных упражнений. При этом преимущественное значение имеют оценки за умения и навыки осуществлять собственно двигательную, физкультурно-оздоровительную деятельность.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Раздел 1-12	Устный опрос, практические занятия.	1 2
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Раздел 1-12	Устный опрос, практические занятия.	1 2
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Раздел 1-12	Устный опрос, практические занятия.	1 2

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА
Текущий контроль

Раздел 1.

Физическая культура и здоровый образ жизни

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни
Здоровый образ жизни.

Вопросы для устного опроса.

17. Дайте определение физической культуре.

18. Что вы понимаете под физической культурой личности?

19. Направленное формирование личности в процессе физического воспитания.

20. Раскройте содержание понятий «физкультурник», «спортсмен», «физическое развитие», «физическая подготовленность».

21. Что такое физические упражнения?

22. Понятия: здоровье, резервы человеческого организма, здоровый режим жизни (ЗОЖ).

23. Факторы здорового образа жизни.

24. Правильное питание. Требования к соотношению основных продуктов питания (белки, жиры, углеводы), калорийности питания.

25. Весоростовые индексы. Раскройте их содержание.

26. Влияние избыточного веса на развитие сердечно-сосудистых заболеваний.

27. Средства поддержания нормального веса.

28. Влияние упражнений различного характера (силовых и циклических) на предупреждение сердечно-сосудистых заболеваний. Уровень кардио-респираторного благополучия.

29. Курение. Его роль в развитии онкологических и респираторных заболеваний.

30. Алкоголь. Его роль в деградации личности.

31. Закаливание. Суть, правила, средства.

32. Роль закаливания в профилактике простудных заболеваний.

Раздел 2. Физическая культура и здоровый образ жизни

Вопросы для устного опроса:

12. Раскройте связь трудовой деятельности и физической культуры.
13. Что такое профессионально-прикладная физическая подготовка?
14. Какие психофизические качества являются ведущими в вашей профессии?
15. Какие виды спорта и физических упражнений способствуют развитию важных качеств в вашей профессии?
16. Укажите виды профессионально-прикладной физической подготовки и их назначение.
17. Раскройте факторы, которые необходимо учитывать при подборе форм и содержания производственной физической культуры.
18. Назовите формы производственной гимнастики и дайте их краткую характеристику.
19. Раскройте содержание типовой схемы физкультурной паузы.
20. Укажите особенности физкультурных минут общего и локального воздействия.
21. В каких формах и де решаются задачи после рабочего восстановления?
22. Как осуществляется профилактика влияния неблагоприятных факторов труда?

12. Укажите характерную особенность профессионально-прикладной физической подготовки, ее основные задачи.
13. Почему посредством физических упражнений возможно обеспечить более высокий уровень развития профессионально важных качеств, чем это имеет место в процессе труда?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Общая физическая подготовка.

Прыжок в высоту способом «перешагивание».

Выполняется разбег в 5-8 беговых шагов под углом 30-45˚ к планке. Отталкивание производится дальней от планки ногой. Мах ногой делается в направлении разбега. Приземление производится на маховую ногу. Фиксируется высота прыжка. Выполняется три попытки. В зачет идет лучшая попытка.



Прыжки через скакалку

Упражнение выполняют с вращением скакалки вперед. Учитывая количество прыжков за 1 мин. При задевании скакалки ногами и вынужденной остановки, учащиеся продолжают прыжки с продолжением подсчета. Общее количество прыжков записывают в карту тестирования.

Вращение обруча вокруг талии (девушки).

1.Встаньте прямо, ноги прямые или чуть согнуты в коленях на ширине плеч или чуть шире. Вес тела равномерно распределён по стопе, носки направлены слегка наружу. Возьмите обруч в руки.

2. Напрягите мышцы брюшного пресса и поясницы. Теперь можно отпустить обруч, задав ему при этом вращение руками. Круговыми движениями корпуса, ног и шеи заставляем обруч крутиться вокруг талии и бёдер. При вращении обруча работать должен весь корпус тела — от шеи до колен, а мышцы пресса и бедер должны быть постоянно напряжены.

3. Спина прямая, руки откинуты в сторону.

5. Обруч нужно вращать по часовой стрелке.

6. Амплитуда вращений должна быть небольшой.

Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств

(девушки)

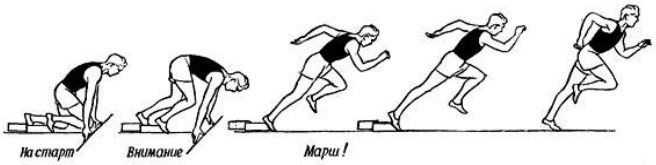
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Прыжок в высоту способом «перешагивание» (см.)	105	110	115	110	115	120
2	Прыжки через скакалку за 1 мин (раз)	110	120	130	120	130	140

(юноши)

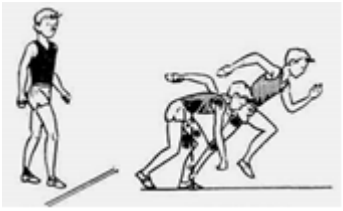
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Прыжок в высоту способом «перешагивание» (см.)	115	120	125	120	130	135
2	Прыжки через скакалку за 1 мин (раз)	110	120	130	120	130	140

Тема 2.2. Лёгкая атлетика.

Бег 100 метров: Проводится на прямой беговой дорожке с высокого старта. По команде «На старт» необходимо занять место на линии старта. По команде «Внимание» – согнуть ноги, наклонить туловище, руки опустить вниз. По команде «Марш» – оттолкнуться опорной ногой, одновременно выставляя другую ногу вперед, начать бег.
Секундомер включается по команде «Марш!» и выключается в момент пересечения финишной линии. Фиксируется время, которое показывает обучающий(ая)ся, пересекая финишную линию.

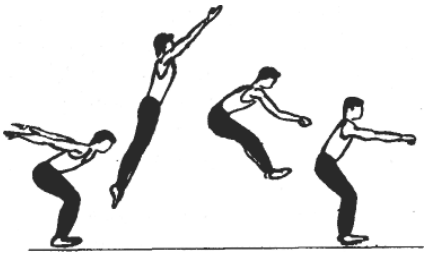


Бег 2000/3000 м: По команде обучающий(ая)ся подходит к линии старта. По команде «Марш!» обучающий(ая)ся бежит 2000/3000 м до финишной линии. Секундомер включается по команде «Марш!» и выключается в момент пересечения финишной линии. Фиксируется время, которое показывает обучающий(ая)ся, пересекая финишную линию.



Челночный бег 3х10 м (координационный бег): По команде обучающий(ая)ся подходит к линии старта берет один кубик. По команде «Марш!» учащийся бежит с кубиком до финишной линии 10 метрового отрезка кладет его на линию, возвращается за вторым кубиком и также кладет его на линию финиша. Секундомер включается по команде «Марш!» и выключается в момент касания пола вторым кубиком. Броски кубиков запрещаются.

Прыжок в длину с места: Выполняется из исходного положения стоя, стопы параллельно друг другу у линии отталкивания (не переступая ее). Прыжок выполняется вперед на максимально возможное расстояние. Замер результата проводится по последней точке опоры. Участнику дается три попытки. В зачет идет лучший результат.



Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (юноши)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Бег 100 м (сек)	15,0	14,5	14,0	14,5	14,0	13,5
2	Бег 3000 м (мин)	15,0	14,0	13,0	14,3	13,3	12,3
3	Челночный бег 3х10 м (сек)	9,0	8,5	8,0	8,3	8,0	7,3
4	Прыжок в длину с места (см)	180	200	220	190	210	230

Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (девушки)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Бег 100 м (сек)	18,0	17,5	16,5	17,5	16,5	16,2
2	Бег 2000 м (мин)	12,30	12,00	11,30	12,00	11,30	11,00
3	Челночный бег 3х10 м (сек)	9,0	8,5	8,0	8,3	8,0	7,3
4	Прыжок в длину с места (см)	150	165	175	155	170	180

Тема: Спортивные игры.

Волейбол

Верхняя передача мяча в парах: Выполнение норматива производится по два человека. Сдающие встают напротив друг друга на расстоянии 3-5 метров и начинают выполнять передачу мяча между собой двумя руками сверху. Фиксируется время удержания мяча и техника выполнения упражнения. Передачи выполняются только двумя руками сверху.

Нижняя передача мяча в парах: Выполнение норматива производится по два человека. Сдающие встают напротив друг друга на расстоянии 3-5 метров и начинают выполнять передачу мяча между собой двумя руками снизу. Фиксируется время удержания мяча и техника выполнения упражнения. Передачи выполняются только двумя руками снизу.

Передача мяча двумя руками сверху над собой в кругу диаметром 2 метра:

Критерии оценки: - высота передачи не ниже 1 метра.
- синхронная работа ног, туловища, рук, согласованность действий.
- точность передач над собой.

Выход за пределы круга не допускается. Выполняется две попытки. В зачет берется лучшая. Учитывается количество передач.

Передача мяча двумя руками снизу над собой в кругу диаметром 2 метра:

Критерии оценки: - высота передачи не ниже 1 метра.
- синхронная работа ног, туловища, рук, согласованность действий.
- отскок мяча под прямым углом.

Выход за пределы круга не допускается. Выполняется две попытки. В зачет берется лучшая. Учитывается количество передач.

Нижняя или верхняя прямая подача в обозначенную зону площадки:

Критерии оценки: - техника выполнения подачи.

Учитывается количество попаданий в обозначенную зону площадки из 6 подач, обозначенных зон не меньше 2.

Баскетбол

Ведение мяча. По команде «На старт!» обучающий(ая)ся принимает положение высокого старта на стартовой линии с мячом в руках. По команде «Марш!» он начинает бег с ведением мяча правой и левой рукой, выполняя при этом обводку ориентиров, находящихся на расстоянии 3м друг от друга.

Критерии оценки: - техника ведения мяча
- смена рук при обводке ориентиров
- правильность выполнения поворота с мячом.

Фиксируется время, которое показывает ученик, пересекая финишную линию.

Броски мяча с пяти точек: Выполняется 5 бросков с контрольных точек.

Критерии оценки: - техника выполнения броска.

Фиксируется количество попаданий.

Штрафной бросок.

Выполняется 10 бросков с линии штрафного броска.

Критерии оценки: - техника выполнения броска.

Фиксируется количество попаданий.

Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств

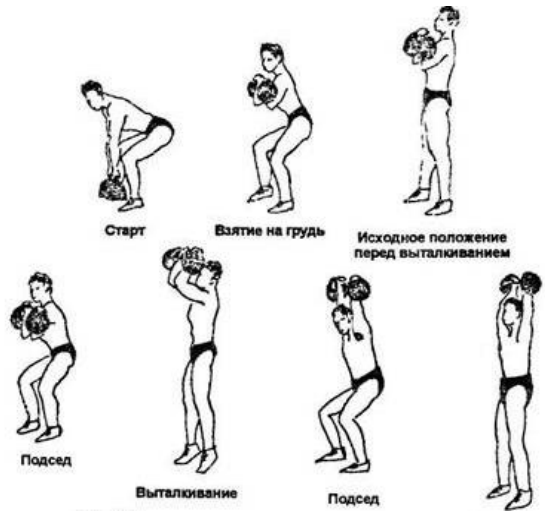
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Верхняя передача мяча в парах (сек.)	25	30	35	30	40	50
2	Нижняя передача мяча в парах (сек.)	20	25	30	25	30	35
3	Верхняя прямая подача (кол-во попаданий)	2	3	5	2	3	5
4	Передача мяча двумя руками сверху над собой	10	12	13	12	14	16
5	Передача мяча двумя руками снизу над собой	5	7	10	6	8	12
6	Ведение баскетбольного мяча	9,0	9,2	9,4	9,0	9,2	9,5
7	Броски мяча с 5 точек (кол-во попаданий)	2	4	5	3	4	6
8	Штрафной бросок (кол-во попаданий)	2	4	5	3	4	6

Тема Атлетическая гимнастика.

Толчок с груди двух гирь по 16 кг. (юноши): Исходное положение перед выталкиванием ноги на ширине плеч, спина прямая, локти опущены и прижаты к туловищу, гири лежат на предплечьях, дужки гирь на груди. После небольшого подседа за счет резкого выпрямления ног вытолкнуть гири вверх. Сделав подсед и «подхватив» гири на прямые руки, выпрямить ноги, зафиксировав гири вверху. Опустить гири к плечам, затем повторить упражнение.

Критерии оценки: - техника выполнения упражнения.

Фиксируется количество выполненных толчков двух гирь.



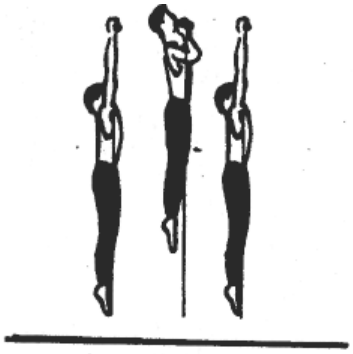
Рывок гири 16 кг. (юноши): Поднятие гири рывком предусматривает подъем непрерывным движением гири над головой на выпрямленную руку и фиксацию в таком положении. При этом туловище должно так же быть выпрямлено. После подачи команды судьи можно приступать к выполнению следующего подъема. В рывке у юношей засчитывается средний результат суммы подъемов одной и другой рук, а у женщин сумма подъемов двух рук.



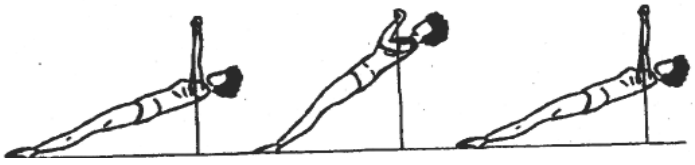
Поднимание ног в висе до касания перекладины (юноши): Поднимание ног до касания перекладины: не сгибая рук, поднять прямые и сомкнутые ноги к перекладине, коснуться ее ногами и опустить их в исходное положение.



Подтягивание на высокой перекладине (юноши): Выполняется из исходного положения «вис хватом сверху». Во время выполнения упражнения не допускается: сгибание ног в коленных суставах, движения ногами, рывки и раскачивания, перехваты рук. Подтягивание засчитывается, если подбородок находится выше уровня перекладины, а при опускании руки полностью выпрямляются в локтевых суставах.

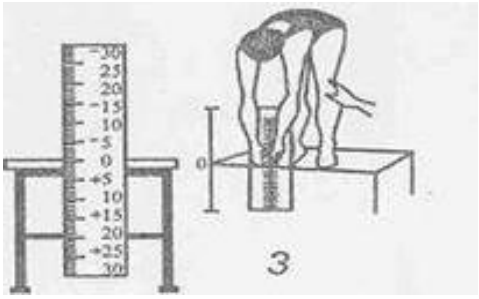


Подтягивание на низкой перекладине (девушки): Проводится из виса лежа на низкой перекладине хватом сверху. Подтягивание считается выполненным правильно, когда подбородок при подтягивании касается перекладины сверху, ноги прямые (сгибание ног в коленных суставах не допускается). При опускании в вис лежа руки выпрямляются полностью. Подсчитывается количество правильно выполненных подтягиваний. Неправильно выполненные подтягивания не подсчитываются.



Наклоны туловища вперед на гибкость (девушки): Гибкость определяется при наклоне туловища вперед со скамейки (ноги прямые) путем замера линейкой с точностью до 1 см положения относительно опоры кончиков пальцев рук, опущенных вниз. Если они ниже опоры, гибкость положительная (+), если выше опоры – отрицательная (-). Выполняются три наклона вперед с постепенно увеличивающейся амплитудой, на четвертом регистрируется результат в течении 5 с. Данный тест можно выполнять также из положения сидя, ноги прямые.

Процедура оценки гибкости аналогична.

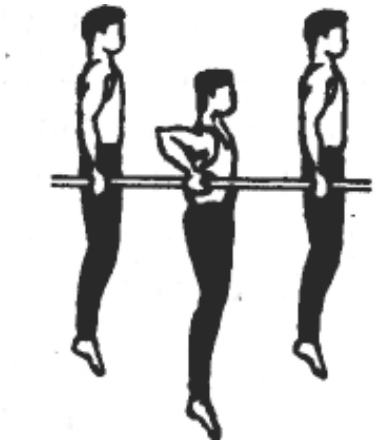


Сгибание и разгибание рук в упоре лежа: Выполняется из исходного положения «упор лежа»; голова, туловище, ноги составляют прямую линию. Сгибание рук выполняется до касания грудью пола, не нарушая прямой линии тела, а разгибание – до полного выпрямления рук, при сохранении прямых линий «голова - туловище - ноги». Дается одна попытка.

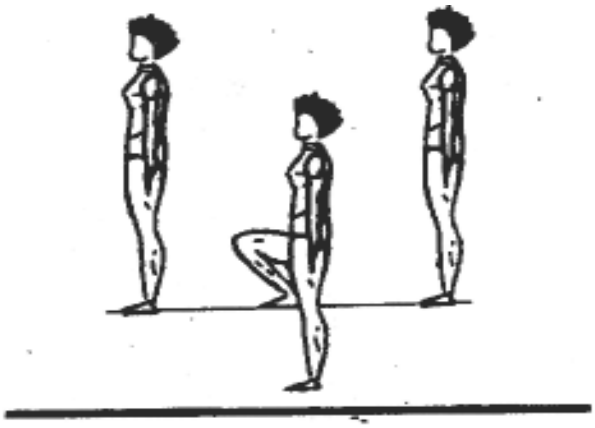
Фиксируется количество отжиманий.



Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (юноши): Выполняются из исходного положения – упор на кистях, руки выпрямлены полностью, ноги опущены. Упражнение считается выполненным правильно, если опускание производится до полного сгибания рук, а разгибание – до полного их выпрямления. Незначительное сгибание и разгибание не разрешается.



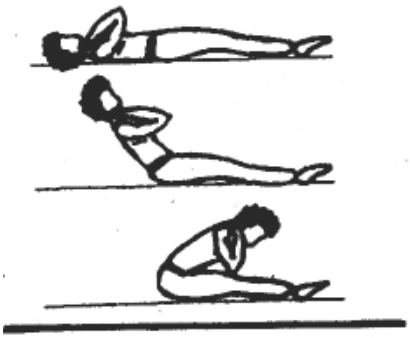
Приседание на одной ноге, стоя на скамейке, опора о стенку (девушки): Исходное положение – опора на одну ногу, стоять на выпрямленной ноге, другая в свободном положении опущена вниз, рукой придерживаться о стенку. Опуститься, согнув ногу в коленном суставе, придерживаясь о стенку. Выпрямиться, разогнув ногу в коленном суставе, зафиксировать положение стоя 1–2 с. Смена ног разрешается после двух приседаний.



Поднимание туловища за 30 секунд: Выполняется на гимнастических матах из исходного положения «лежа на спине, руки за головой, пальцы рук в замок». Угол в коленном суставе 90˚, стопы зафиксированы под нижней перекладиной гимнастической стенки. Засчитывается количество наклонов туловища при касании локтями коленей с последующим касанием лопатками мата.



Поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине (девушки): Руки за головой, ноги закреплены. Из положения на спине начинать движения туловища к ногам. Каждое движение к ногам и от положения ног в положение лежа на спине необходимо выполнять в темпе без фиксации туловища к ногам и положения лежа на спине.



Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (юноши)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Толчок с груди двух гирь по 16 кг.	7	8	11	8	11	14
2	Рывок гири 16 кг.	15	20	25	20	25	30
3	Подтягивание на перекладине в висе	8	10	12	8	11	13
4	Поднимание ног в висе до касания перекладины	2	5	7	3	5	7
5	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа	20	30	40	25	35	40
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях	6	9	12	7	9	12
7	Поднимание туловища (пресс) за 1 минут	20	23	26	25	35	40

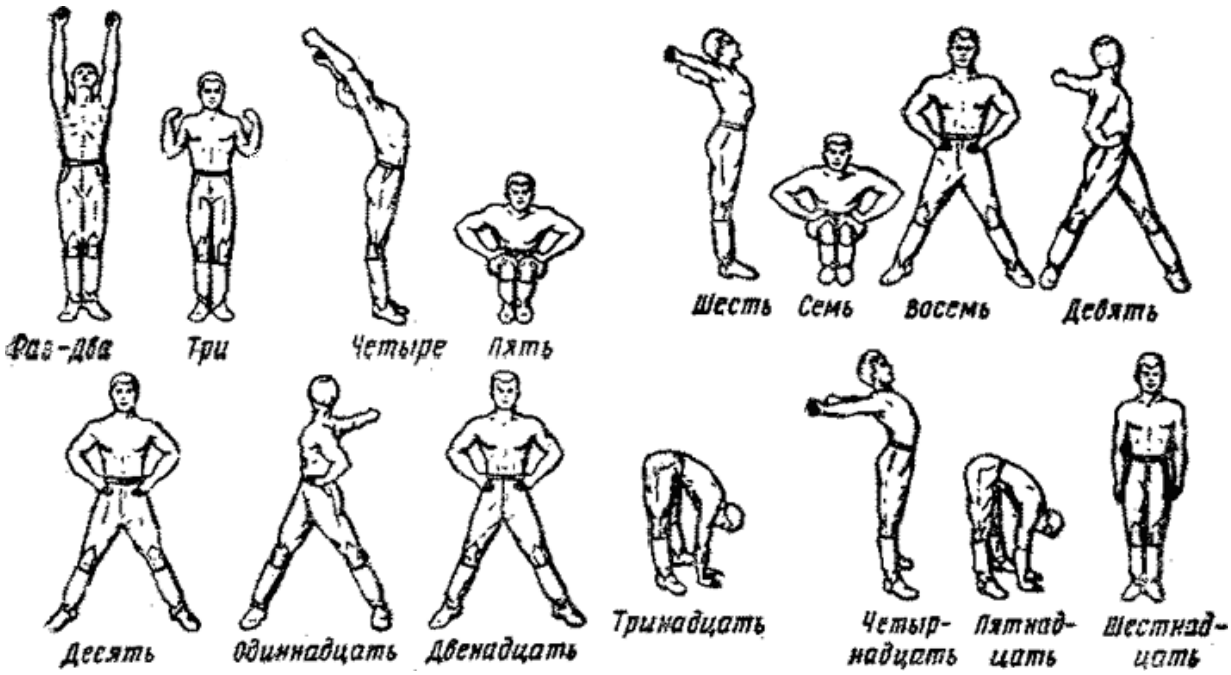
Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (девушки)

№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Подтягивание на низкой перекладине	7	12	18	12	16	20
2	Наклоны туловища вперед (гибкость)	6	10	13	7	12	16
3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа	8	9	11	9	10	12
4	Приседание на одной ноге, стоя на скамейке, опора о стенку	30	35	40	35	40	45
5	Поднимание туловища (пресс) за 1 минуту	30	35	40	35	40	45
6	Поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине	20	25	30	25	30	35

Тема: Военно-прикладная физическая подготовка.

Комплекс вольных упражнений №1.

Выполняется на 16 счетов. Исходное положение – строевая стойка.



«Раз-два» – поднимаясь на носки, медленно поднять руки вперед и затем – вверх; пальцы сжаты в кулак, ладони внутрь, смотреть вверх, потянуться.

«Три» – опускаясь на обе ступни, с силой согнуть руки, прижав их к телу, кулаки к плечам, смотреть прямо.

«Четыре» – разогнуть руки вверх, прогнуться, смотреть вверх.

«Пять» – соединяя носки ног, присесть до отказа на всей ступне, ладони на бедрах, локти в стороны.

«Шесть» – выпрямиться, поднимая руки вперед и отводя их в стороны и назад до отказа (с рывком в конце движения); пальцы сжаты в кулак.

«Семь» – присесть до отказа на обе ступни, ладони на бедрах, локти в стороны.

«Восемь» – прыжком встать, ноги врозь на широкий шаг, руки - на пояс.

«Девять» – разгибая левую руку и отводя ее в стороны и до отказа назад (пальцы сжаты в кулак), одновременно повернуть туловище налево, ноги с места не сдвигать, смотреть на кисть левой руки.

«Десять» – повернуть туловище прямо, руки на пояс.

«Одиннадцать» – разгибая правую руку и отводя ее в сторону и назад до отказа (пальцы сжаты в кулак), одновременно повернуть туловище направо, ноги с места не сдвигать, смотреть на кисть правой руки.

«Двенадцать» – повернуть туловище прямо, руки на пояс.

«Тринадцать» - резко наклониться вперед до касания земли руками, ноги прямые.

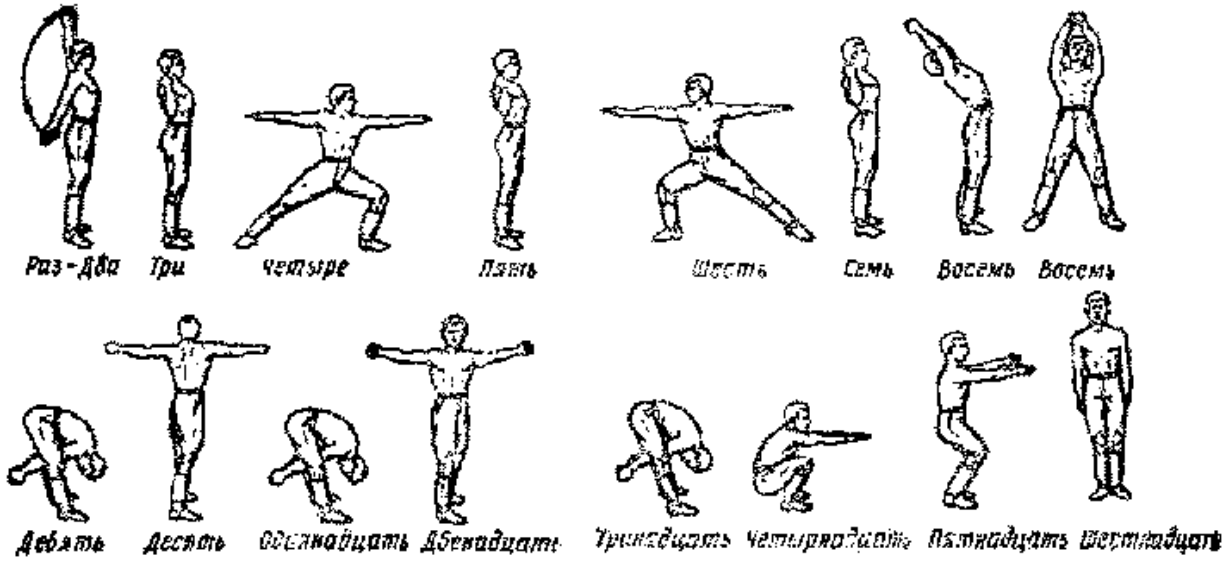
«Четырнадцать» – выпрямляясь, поднять руки вперед и, отводя их в стороны и назад, прогнуться.

«Пятнадцать» – резко наклониться вперед до касания земли руками, ноги прямые.

«Шестнадцать» – выпрямляясь, прыжком соединить ноги и принять строевую стойку.

Комплекс вольных упражнений № 2.

Выполняется на 16 счетов. Исходное положение – строевая стойка.



«Раз-два» - с силой отвести плечи и руки до отказа назад, повернуть кисти, сжатые в кулаки, ладонями вперед и, поднимаясь на носки, движением в стороны медленно поднять прямые руки вверх, кулаки разжать, потянуться.

«Три» – опускаясь на обе ступни, с силой согнуть руки, прижав их к телу, кулаки к плечам, лопатки сблизить, смотреть прямо.

«Четыре» – сделать широкий выпад влево с резким разгибанием рук в стороны и поворотом головы налево, пальцы разжать, ладони книзу.

«Пять» – толчком приставить левую ногу к правой и с силой согнуть руки, прижав их к телу; кулаки к плечам, лопатки сблизить, смотреть прямо.

«Шесть» – сделать широкий выпад вправо с резким разгибанием рук в стороны и поворотом головы направо, пальцы разжать, ладони книзу.

«Семь» – толчком приставить правую ногу к левой и с силой согнуть руки, прижав их к телу, кулаки к плечам, лопатки сблизить, смотреть прямо.

«Восемь» – прыжком поставить ноги врозь на широкий шаг, руки вверх, ладони с хлопком соединить над головой, а туловище отклонить назад.

«Девять» – резко наклониться вперед, руки между ног, ноги не сгибать.

«Десять» – выпрямиться, поднимая руки вперед на высоту плеч, повернуть туловище налево и резким движением развести руки в стороны до отказа, пальцы сжать в кулак, ладони вперед, ступни с места не сдвигать.

«Одиннадцати» – не останавливаясь, повернуть туловище направо и повторить наклон вперед, руки между ног.

«Двенадцать» – не останавливаясь, выпрямиться и повторить то же движение, что и на счет «десять», только с поворотом туловища направо.

«Тринадцать» – не останавливаясь, повернуть туловище налево и повторить наклон вперед, руки между ног.

«Четырнадцать» – выпрямляясь, прыжком свести ноги на ширину плеч (ступни поставить параллельно) и присесть до отказа, руки вперед ладонями книзу, пальцы разжать.

«Пятнадцать» – прыжком поставить ноги врозь на широкий шаг, руки вверх – в стороны ладонями внутрь.

«Шестнадцать» – прыжком соединить ноги, опустить руки и принять строевую стойку.

Перечень вопросов и практических заданий
отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе

Примерные вопросы:

1. Что такое здоровый образ жизни?
2. Что значит «рациональный режим питания»?
3. Что называют «рациональным режимом двигательной активности»?
4. Чем характеризуется здоровый досуг?
5. Зачем нужно заниматься физической культурой учащимся, которые по состоянию здоровья отнесены к специальной медицинской группе?
6. Какие физические упражнения тебе полезно выполнять с учетом твоего заболевания?
7. Какие правила надо соблюдать при составлении и выполнении комплекса корригирующей гимнастики при твоем заболевании?
8. Какие правила надо соблюдать при составлении и выполнении комплекса утренней гимнастики при твоем заболевании?
9. Как сформировать правильную осанку?
10. Какие ты знаешь правила оказания первой медицинской помощи при травме руки (ноги), полученной во время занятий физической культурой?
11. Какие меры предосторожности нужно соблюдать при выполнении физических упражнений?
12. Какие бывают дыхательные упражнения, зачем они нужны и как выполняются?
13. Какие релаксационные упражнения ты знаешь, зачем они нужны и как выполняются?
14. Как влияют регулярные занятия физической культурой на состояние организма?
15. Что такое физическая подготовленность и как ее оценивают?
16. Какие ты знаешь основные физические качества?
17. Как можно контролировать свое состояние во время занятий физической культурой?
18. Какие виды оздоровительной физической культуры тебе известны?

Примерные виды практических заданий
(выполняются при отсутствии противопоказаний)

1. Выполнить комплекс упражнений ежедневной утренней зарядки.
2. Выполнить комплекс упражнений дыхательной гимнастики.
3. Выполнить комплекс упражнений корригирующей гимнастики (при конкретном заболевании).
4. Выполнить комплекс упражнений для развития силы рук (ног, спины, брюшного пресса).
5. Выполнить комплекс упражнений для развития координации движений.
6. Выполнить комплекс упражнений для развития быстроты.
7. Выполнить комплекс упражнений для развития общей выносливости.
8. Выполнить комплекс упражнений для развития гибкости.
9. Выполнить комплекс упражнений для формирования правильной осанки.
10. Комплекс упражнений для профилактики плоскостопия.
11. Самостоятельно составить комплекс упражнений утренней зарядки (из предложенного набора физических упражнений) и выполнить его.
12. Показать способы оказания первой медицинской помощи при травме руки.
13. Показать способы оказания первой медицинской помощи при травме ноги.
14. Выполнить упражнения из изученных подвижных игр (броски мяча в баскетбольное кольцо; ведение мяча в баскетболе; подача мяча в волейболе; прием мяча в волейболе; элементы челночного бега и т. п.).

Выполнить броски теннисного мяча в цель (без учета результата).

4. Программа промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине Физическая культура

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Физическая культура» проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: тексты для диктантов.

Критерии оценки уровня освоения

№ п\п	Содержание	Девушки			Юноши		
		5	4	3	5	4	3
1	Бег 3000 м (мин. сек)	-	-	-	15.00	14.00	13.00
2	Бег 2000 м (мин. сек)	12.30	12.00	11.30	-	-	-
3	Подтягивание на высокой перекладине (юноши) (кол-во раз)	-	-	-	12	10	8
4	Подтягивание на низкой перекладине (девушки) (кол-во раз)	18	12	7	-	-	-
5	Прыжок в длину с места (см)	190	175	160	220	200	180

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1.Бишаева А.А. Физическая культура. – М: Академия, 2023
2.Муллер А.Б. Физическая культура:учебник и практикум для СПО/А.Б. Муллер, Н.С.
3.Дядичкина, Ю.А. Богащенко.-М:Юрайт, 2023.-424с. - (Профессиональное образование)

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

Программа промежуточной аттестации учебной дисциплины Физическая культура

Подтягивание на высокой перекладине (юноши).

Выполняется из исходного положения «вис хватом сверху». Во время выполнения упражнения не допускается: сгибание ног в коленных суставах, движения ногами, рывки и раскачивания, перехваты рук. Подтягивание засчитывается, если подбородок находится выше уровня перекладины, а при опускании руки полностью выпрямляются в локтевых суставах.

Подсчитывается количество правильно выполненных подтягиваний. Неправильно выполненные подтягивания не подсчитываются.

Подтягивание на низкой перекладине (девушки).

Проводится из виса лежа на низкой перекладине хватом сверху. Подтягивание считается выполненным правильно, когда подбородок при подтягивании касается перекладины сверху, ноги прямые (сгибание ног в коленных суставах не допускается). При опускании в вис лежа руки выпрямляются полностью.

Подсчитывается количество правильно выполненных подтягиваний. Неправильно выполненные подтягивания не подсчитываются.

Прыжок в длину с места.

Выполняется из исходного положения стоя, стопы параллельно друг другу на расстоянии друг от друга 10–15 см, у линии отталкивания (не переступая ее). По команде «Внимание» ноги согнуть в коленных суставах, туловище наклонить вперед, руки отвести в стороны и назад. По команде «Марш» оттолкнуться, выпрямиться, руки послать вперед, затем согнуться и совершить полет. Приземление производить одновременно на две ноги. Замер результата проводится по последней точке опоры.

Обучающемуся дается три попытки. В зачет идет лучший результат.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82B8E901312F8F292359A0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине ОП 10 Основы предпринимательской деятельности образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП 10 Основы предпринимательской деятельности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (по видам) разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Иванова Т.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 10 Основы предпринимательской деятельности

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).

4. Программа промежуточной аттестации студентов.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП 10 Основы предпринимательской деятельности ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОП 10 Основы предпринимательской деятельности** по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины ОП 10 Основы предпринимательской деятельности

1.2.1. Цель учебной дисциплины ОП 10 Основы предпринимательской деятельности

Цель учебной дисциплины ОП 10 Основы предпринимательской деятельности:

Знать:

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- сущность предпринимательской среды;
- историю развития предпринимательства в России;
- роль государства в развитии предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- механизм осуществления предпринимательской деятельности;
- этические нормы предпринимательской деятельности
- **Уметь:**
- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса;
- разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса; - оценивать конъюнктуру рынка;
- определять эффективность бизнеса.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения **учебной дисциплины** у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Результаты освоения	**Основные показатели оценки результата**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Решает задачи профессиональной деятельности к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Находит, анализирует и интерпретирует информацию, необходимую 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	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умеет организовывать работу персонала в зависимости от поставленной цели

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умело применяет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению Применяет знания об изменении климата, умеет действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умело пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП 10 Основы предпринимательской деятельности используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

2. Практические работы носят практикоориентированный характер и используются для контроля освоения умений, усвоения знаний, формирования элементов общих и профессиональных компетенций. Они способствуют развитию навыков самостоятельной работы с использованием учебной и справочной литературы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП 10 Основы предпринимательской деятельности

1) Критерии оценки выполнения аудиторной контрольной работы, проверочной работы, письменного теста, устного опроса:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, проверочные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения. Если домашняя контрольная работа в установленный срок не выполнена, то она оценивается меньшим количеством баллов. Студент, не представивший выполненную домашнюю контрольную работу или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по дисциплине.

2) Критерии оценки комбинированного (уплотненного) опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или

приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

3) Критерии оценки выполнения практической работы:

Критерии и показатели		Расшифровка критериев	Баллы
1.	Оценка выполнения практического задания		
1.1.	Понимание и корректность выполнения задания	работа демонстрирует точное понимание задания; при выполнении практического задания получен достоверный результат	4
		при выполнении практического задания получен достоверный результат; используются методы как имеющие непосредственное отношение к теме, так и не имеющие отношения к ней	3
		для выполнения практического задания выбраны методы, не имеющие непосредственного отношения к теме; практическое задание выполнено некорректно	2
1.2.	Полнота раскрытия темы	полно	4
		частично	3
		не раскрыта	2
1.3.	Логика изложения информации	логичное изложение материала	4
		нарушение логики	3
		отсутствие логики	2
2.	Оценка самостоятельной работы группы		
2.1.	Слаженная работа в группе	четко спланированная работа группы	1
		работа группы частично спланирована	0,5
		работа группы не спланирована	0
2.2.	Распределение ролей в группе	вся деятельность равномерно распределена между членами команды	1
		работа над материалом равномерно распределена между большинством участников команды	0,5
		несколько членов группы отвечают за работу всей команды	0
2.3.	Взаимообучение членов группы	обучение каждым членом группы остальных членов	1

		рациональным приемам по организации деятельности для эффективного выполнения задания	
		обучение некоторыми членами группы остальных членов рациональным приемам по организации деятельности	0,5
		отсутствие взаимообучения членов группы рациональным приемам по организации деятельности	0
2.4.	Преодоление кризисов взаимодействия	самостоятельное преодоление членами группы кризисов взаимодействия	1
		преодоление членами группы кризисов взаимодействия с помощью преподавателя	0,5
		непреодоление членами группы кризисов взаимодействия	0
3.	Оценка защиты работы		
3.1.	Качество доклада	композиция доклада логична, результаты работы представлены в докладе полно	1
		нарушение логики выступления, неполное представление результатов работы	0,5
		полное нарушение логики, не представлены результаты исследования	0
3.2.	Объем и глубина знаний по теме	докладчики демонстрируют эрудицию, отражают межпредметные связи	1
		докладчики грамотно излагают материал, но не показывают достаточно глубоких знаний	0,5
		докладчики обнаруживают полное невладение материалом	0
3.3.	Культура речи, манера держаться перед аудиторией	докладчики уверенно держатся перед аудиторией, грамотно владеют речью, соблюдают регламент, удерживают внимание аудитории	1
		докладчики допускают негрубые речевые ошибки	0,5

		при выступлении, незначительно нарушают регламент, частично удерживают внимание аудитории	
		докладчики теряются перед аудиторией, обнаруживают бедность речи, нарушают регламент, не могут удержать внимание аудитории	0
3.4.	Деловые и волевые качества докладчика, ответы на вопросы	докладчики стремятся к достижению высоких результатов, готовы к дискуссии, убедительно и полно отвечают на вопросы, держатся дружелюбно и доброжелательно, стремятся использовать ответы для успешного раскрытия темы, контактны	1
		докладчики готовы к дискуссии, не всегда проявляют доброжелательность, не на все вопросы могут найти убедительные ответы	0,5
		докладчики не готовы к дискуссии, уходят от контактов, не могут ответить на вопросы или при ответах ведут себя агрессивно, некорректно	0

Общая оценка за выполнение практического задания определяется как среднее арифметическое баллов, набранных по всем критериям и показателям. В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании выполнения практических заданий выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

Практическое занятие №1. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности
Практическое занятие №2. Планирование предпринимательской деятельности. Разработка раздела бизнес-плана: «Описание продукции»
Практическое занятие №3. Разработка раздела бизнес-плана: «Исследование и анализ рынка».
Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по определению методов управления
Практическое занятие №5. Принятие управленческих решений
Практическая работа №6. Расчет показателей, характеризующих эффективное использование основных фондов
Практическая работа №7. Решение ситуационных задач по определению метода ценообразования
Практическое занятие №8. Расчет прибыли и рентабельности
Практическая работа №9. Разработка раздела бизнес-плана: «Финансовый план». «Анализ рисков»
Практическая работа №10. Раздел бизнес-плана: «Резюме»

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ТЕСТВОГО ЗАДАНИЯ

Тестовое задание.
Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.
Вариант 1.

1. Что является главной целью предпринимательской деятельности:
А. Удовлетворение потребностей населения в различных товарах, услугах;
Б. Самореализация предпринимателя как активно развивающейся личности;
В. Получение прибыли;
Г. Соблюдение законодательства

2. Сегментацией рынка называется:
А. Метод оценки потенциала фирмы с точки зрения рынка;
Б. Разбивка покупателей или рынка на совокупности лиц со схожими потребностями в отношении товара или услуги, достаточными ресурсами, готовностью и возможностью покупать;
В. Выделение товарных групп, пользующихся наиболее высоким спросом на рынке.

3. К побудительным факторам маркетинга относятся:
А. Социально-экономические и научно-технические факторы;
Б. Товар, его цена, методы распространения и стимулирования сбыта товара;
В. Образ жизни и экономическое положение покупателя.

4. Планирование товара связано:
А. С созданием тортовой марки и упаковки;
Б. С этапом зарождения жизненного цикла товара;
В. С организацией каналов сбыта товара.

5. Конкурентоспособность товара — это:
А. Сравнение одного товара с другим, четко привязанное к рынку и времени продаж;
Б. Способность товара превосходить другие товары;
В. Возможность сбыта товара на данном рынке.

6. Маркетинговые исследования представляют собой:
А. Постановку проблемы исследования, сбор и анализ текущей информации;

Б. Изучение вторичной информации, анализ поведения потребителей, обобщение полученных результатов;
В. Выявление проблем и формулирование целей исследования, отбор источников информации, сбор информации. Анализ собранной информации. Представление полученных результатов.

7. Реклама – это:

А. Текст в газете о товаре;
Б. Форма сбыта товара через объявление в средствах массовой информации;
В. Любая оплаченная форма продвижения людей, товаров и услуг определенным рекламодателям.

8. Организации и отдельные лица, обеспечивающие фирму и ее конкурентов материальными ресурсами, необходимыми для производства конкретных товаров и услуг, являются:

А. Маркетинговыми посредниками;
Б. Поставщиками;
В. Клиентурой.

9. Несмотря на множество определений маркетинга в них есть нечто общее, а именно:

А. Приоритет потребителя;
Б. Приоритет производителя;
В. Приоритет ситуации на рынке.

10. Какая информация должна быть представлена в разделе «анализ рынка»?

А. Сведения о производимом продукте и его рынке сбыта,
Б. Сфера бизнеса и продукт, который фирма будет предлагать к продаже,
В. Характер отрасли и конъюнктуру рынка;
Г. Все ответы верны.

II. Решите ситуации.

Ситуация 1. Стратегия бизнеса Генри Форда заключалась в отлаживании производства модели "Т" до такого состояния, чтобы можно было снизить ее себестоимость и сделать машину доступной более широкому кругу покупателей. Он шутил, что может предложить автомобиль любого цвета, пока он черный. Сегодня этот подход исповедует корпорация "Тексас инструменте" (ТИ), расширяя объемы производства и сокращая издержки, чтобы снизить цену своих товаров. Руководствуясь этой концепцией, фирма сумела отвоевать себе основную долю американского рынка наручных калькуляторов. Однако, когда фирма применила ту же стратегию на рынке наручных часов с цифровой индикацией, она потерпела неудачу. Несмотря на низкие цены, часы "Тексас Инструментс" потребителям не приглянулись.

- По какой концепции выстраивает компания свою деятельность?
- Какие факты это доказывают?
- По какой концепции Вы рекомендовали бы работать каждой из компаний?
- Что для этого требуется изменить в их деятельности?

Ситуация 2. Пользуясь диаграммой «Маркетинговый пирог» определите соотношение функций отдела маркетинга для следующих предприятий:

- мини – завод по производству мороженого;
- консалтинговое агентство;
- крупная строительная компания;
- супермаркет;
- крупная сеть супермаркетов.

Какие функции должны быть развиты более всего на каждом из этих предприятий?

Ситуация 3. Пользуясь алгоритмом создания Торговой марки, сконструируйте новую торговую марку для компании «Василек»

Смоделируйте проект рекламной кампании для данного предприятия при создании проекта используйте следующий план:

1. Описание предприятия, его видов деятельности.
2. Описание продукта (товара или услуги), производимой предприятием

3. Выбор целевой аудитории потребителя (описать социальный статус, поведенческие особенности потребителя)

4. Создание фирменного стиля (разработать логотип, слоган и др.)

5. Выбор каналов рекламирования

6. График реализации и финансовый план рекламной кампании (применить не меньше двух методов формирования бюджета рекламной кампании)

7. Расчёт ориентировочной психологической и экономической эффективности рекламной кампании

Вариант 2.

1. Выберите наиболее полное определение понятия «предпринимательская деятельность»:

А. Вид хозяйственной деятельности, направленный на получение прибыли;

Б. Деятельность коммерческих организаций, которая связана с вложением средств в целях получения прибыли на основе сочетания личной выгоды с общественной пользой;

В. Предпринимательство – представляет собой свободное экономическое хозяйствование в различных сферах, осуществляемое субъектами рыночных отношений в целях удовлетворения потребности конкретных потребителей и общества в товарах (работах, услугах), необходимых для саморазвития собственного дела (предприятия) и обеспечения финансовых обязанностей перед бюджетами и другими хозяйствующими субъектами.

Г. Принципиально новый вид хозяйствования, позволяющий реализовывать творческие идеи собственника предприятия.

2. Процедура объявления несовершеннолетнего, достигшего шестнадцати лет и осуществляющего предпринимательскую деятельность, полностью дееспособным называется:

А. Регистрацией;

Б. Эмансипацией;

В. Инициацией;

Г. Верный ответ отсутствует.

3. Планирование маркетинга – это:

А. Составление оперативных планов маркетинга;

Б. Проведение ситуационного анализа;

В. Организация непрерывного циклического процесса, при котором фирма стремиться соразмерить свои возможности с возможностями рынка, не поддающимися контролю со стороны фирмы.

4. Ценой потребления является:

А. Цена рынка, по которой покупатель готов приобрести товар;

Б. Цена рынка плюс эксплуатационные расходы в период использования;

В. Цена рынка плюс стоимость доставки товара потребителю.

5. Массовый маркетинг представляет собой:

А. Сбыт товаров массового потребления;

Б. Массовое производство и сбыт товаров;

В. Массовое производство, массовое распределение и массовое стимулирование сбыта одного и того же товара для всех покупателей сразу.

6. Рынок изучается с целью:

А. Удачного вступления в конкурентную борьбу;

Б. Использования благоприятно складывающейся конъюнктуры;

В. Разработки тактики поведения фирмы, снижение рисков путем выбора такихрынков, которые будут способствовать достижению формой коммерческого успеха.

7. Доход предпринимателя – это вознаграждение:

А. За предоставление экономических ресурсов;

Б. За риск;

В. За инновации;

Г. Как результат монополии на новую комбинацию.

8. Наиболее важными критериями для сегментации рынков потребительских товаров являются:

А. Уровень платежеспособного спроса;

Б. Географические, демографические, психографические и поведенческие критерии;

В. Сложившиеся традиции в потреблении.

9. Целевым маркетингом называют:

А. Проведение разграничения между сегментами рынка и разработка для каждого из них комплекса маркетинга;

Б. Выбор одного из нескольких сегментов, производство для него соответствующей продукции и разработка комплекса маркетинга в расчете именно на этот сегмент;

В. Договоренность между продавцами о разделе рынка на отдельные сегменты.

10. Вставьте пропущенные слова в предложение: «сегодняшний российский рынок интенсивно … и становится все … получать сверхприбыли, ориентируясь на случай и импровизацию.»

А. Сокращается, легче;

Б. Развивается, легче;

В. Развивается, труднее;

Г. Сокращается, труднее;

Д. Нет правильного ответа

II. Решите ситуации.

Ситуация 1. Едва клиент входит в демонстрационный зал автомобильного салона «Premium Cars», продавец мгновенно начинает "психологическую обработку". Если клиенту понравилась выставленная модель, ему могут сказать, что ее собирается купить другой, а поэтому решать надо, не откладывая. Если покупателя не устраивает цена, продавец предлагает переговорить с управляющим и добиться особой скидки. Покупатель ждет минут десять, после чего продавец возвращается с сообщением, что "боссу это не нравится, но я уговорил его согласиться". Цель всего этого – "завести клиента" и заставить его совершить покупку на месте.

- По какой концепции выстраивает компания свою деятельность?
- Какие факты это доказывают?
- По какой концепции Вы рекомендовали бы работать каждой из компаний?
- Что для этого требуется изменить в их деятельности?

Ситуация 2. Пользуясь схемой «Четыре основных типа конкурентов» выявите основные группы конкурентов для следующих компаний:

- ООО «ДФК», производство и монтаж пластиковых окон. Средняя стоимость окна с установкой около 10 000 руб.
- компания по обслуживанию автомобилей «Автосервис Плюс». Средняя стоимость технического обслуживания 4 500 руб.
- ЗАО «Вин-Бим-Данн», производитель продуктов питания (молочная продукция, соки, детское питание и т.д.). Стоимость 1 л. сока торговой марки «Х8» - 45 руб.

Какие конкуренты наиболее опасны для данных компаний? Какие методы конкурентной борьбы Вы можете им предложить?

Ситуация 3. Пользуясь алгоритмом создания Торговой марки, сконструируйте новую торговую марку для компании «Витаминка»

Смоделируйте проект рекламной кампании для данного предприятия при создании проекта используйте следующий план:

1. Описание предприятия, его видов деятельности.
2. Описание продукта (товара или услуги), производимой предприятием
3. Выбор целевой аудитории потребителя (описать социальный статус, поведенческие особенности потребителя)

4. Создание фирменного стиля (разработать логотип, слоган и др.)
5. Выбор каналов рекламирования
6. График реализации и финансовый план рекламной кампании (применить не меньше двух методов формирования бюджета рекламной кампании)
7. Расчёт ориентировочной психологической и экономической эффективности рекламной кампании

Вариант 3.

1. Предпринимательская деятельность, согласно гражданскому кодексу рф, это:

А. Инициативная, самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на получение прибыли от получения имущества, продажи товаров, выполнения работ, оказания услуг лицами, зарегистрированными в установленном законом порядке;

Б. Индивидуальная самостоятельная деятельность граждан и их объединений, направленная на получение прибыли;

В. Индивидуальная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли;

Г. Деятельность коммерческих организаций, которая связана с вложением средств в целях получения прибыли на основе сочетания личной выгоды с общественной пользой.

2. Что является главной целью предпринимательской деятельности:

А. Удовлетворение потребностей населения в различных товарах, услугах;

Б. Самореализация предпринимателя как активно развивающейся личности;

В. Получение прибыли;

Г. Соблюдение законодательства

3. Какая из указанных функций не является функцией предпринимательства:

А. Контрольная функция;

Б. Ресурсная функция;

В. Общеэкономическая функция;

Г. Творческо-поисковая (инновационная) функция.

4. Маркетолог, изучая психологию потребителя, прежде всего должен обратить внимание:

А. На семейное положение потребителя;

Б. На факторы, оказывающие влияние на поведение потребителя;

В. На то, как потребитель принимает решения о покупке.

5. У каждого вида товара:

А. Есть свой жизненный цикл;

Б. Легко предугадать характер жизненного цикла;

В. После выведения на рынок будет долгая и счастливая жизнь.

6. Основная особенность неценовой конкурентоспособности состоит:

А. В повышении научно-технического уровня производства и расширении возможностей фирмы;

Б. В минимизации сроков поставки товаров;

В. В улучшении потребительских свойств товара.

7. Вторичная информация представляет собой:

А. Публикацию в общественно – политических и специализированных журналах;

Б. Внутрифирменную информацию;

В. Информацию, собранную ранее для других целей, но которая может оказаться полезной для решения данной проблемы.

8. Способность рекламы броско, эффективно представить фирму и ее товар — это:

А. Способность к увещеванию;

Б. Экспрессивность;

В. Обезличенность.

9. Под стратегическим планированием понимается:

А. Организация процесса достижения долговременных целей;

Б. Формулирование и выбор маркетинговых стратегий фирмы;

В. Управленческий процесс создания и поддержание стратегического соответствия между целями фирмы, е потенциальными возможностями и шансами в сфере маркетинга

10. Как называется ситуационный анализ, который представляет собой предварительное рассмотрение и оценку сильных и слабых сторон предлагаемой бизнес-идеи с учетом различных существующих и возможных в будущем факторов и влияний?

А. Оценка возможностей и опасностей;

Б. Swot-анализ;

В. Комплекс исходных данных;

Г. Нет правильного ответа;

Д. Все ответы верны.

II. Решите ситуации.

Ситуация 1. Политическая партия усиленно навязывает избирателям своего кандидата как блестяще подходящего именно на эту выборную должность. А сам кандидат с раннего утра до позднего вечера мотается по избирательным участкам, пожимает руки, целует младенцев, встречается с пожертвователями, произносит наспех сымпровизированные зажигательные речи. Несчетное количество денег тратится на телевизионную и радиорекламу, плакаты, рассылку материалов по почте. Любые изъяны кандидата от публики скрывают, ибо главное – продать его, а не терзаться по поводу будущей удовлетворенности избирателей своим приобретением.

- По какой концепции выстраивает компания свою деятельность?
- Какие факты это доказывают?
- По какой концепции Вы рекомендовали бы работать каждой из компаний?
- Что для этого требуется изменить в их деятельности?

Ситуация 2. Каким методом ценообразования Вы порекомендовали бы воспользоваться следующим компаниям:

- сеть кофеен;
- павильон на Центральном рынке, торгующий беляшами;
- салон красоты;
- автомобильный сервис?

Аргументируйте ответ.

Ситуация 3. Пользуясь алгоритмом создания Торговой марки, сконструируйте новую торговую марку для компании «Подорожник»

Смоделируйте проект рекламной кампании для данного предприятия при создании проекта используйте следующий план:

1. Описание предприятия, его видов деятельности.
2. Описание продукта (товара или услуги), производимой предприятием
3. Выбор целевой аудитории потребителя (описать социальный статус, поведенческие особенности потребителя)
4. Создание фирменного стиля (разработать логотип, слоган и др.)
5. Выбор каналов рекламирования
6. График реализации и финансовый план рекламной кампании (применить не меньше двух методов формирования бюджета рекламной кампании)
7. Расчёт ориентировочной психологической и экономической эффективности рекламной кампании

Критерии оценивания:

	Критерии	Количество баллов
1	Выявление достоинств и недостатков коммерческой идеи	0-5
2	Оформление бизнес-план	0-5
3	Знание правил разработки бизнес-планов	0-5

4	Знание методов планирование	0-5
5	Знаниеструктуры и место служб в системе управления предприятием	0-5
	Итого	0-25
	Перевод баллов в оценку: 0-10 – 2 «неудовлетворительно» 11-15 – 3 «удовлетворительно» 16-20 – 4 «хорошо» 21-25 – 5 «отлично»	

Программа промежуточной аттестации студентов

по учебной дисциплине **ОП 10 Основы предпринимательской деятельности**

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП 10 Основы предпринимательской деятельности проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированного зачет – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы к экзамену с оценкой.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров используются следующие критерии оценок:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ за устный опрос

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы.

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями учебной дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Инструкция.
Вам необходимо внимательно прочитать вопрос, подготовиться и дать правильные ответы на вопросы.

1. Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности.
2. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство.
3. Сущность инновационного предпринимательства.
4. Служба занятости, биржа труда. Виды рынков.
5. Организационные формы крупного предпринимательства.
6. Типы предпринимательских корпораций.
7. Особенности их организации, юридического оформления за рубежом и в России.
8. Базовые формы организации крупного бизнеса, их основные достоинства и недостатки.
9. Необходимость, сущность и особенности разработки бизнес-планов для внутреннего пользования и для внешнего представления.
10. Особенности бизнес-планирования для начинающихся и продолжающихся процессов.
11. Структура и содержание бизнес-плана и факторы, их определяющие.
12. Выбор сферы деятельности, товаров, услуг.
13. Анализ инвестиционной привлекательности той или иной отрасли. Анализ рынка.
14. Организация создания нового предприятия.
15. Перечень необходимых учредительных документов для организации той или иной формы собственности, т. е. порядок создания нового предприятия.
16. Исследование и анализ рынки». Определение доли рынка. SWOT анализ.
17. Понятие и сущность конкуренции. Этапы становления конкуренции.
18. Виды конкуренции. Ценовая и неценовая, совершенная и несовершенная конкуренция.
19. Конкурентные стратегия и тактика. Типы конкурентов.
20. Выбор формы конкурентного поведения фирмы. Антимонопольное регулирование в законодательстве.
21. Выработка генеральной маркетинговой стратегии (продвижение ТРУ).
22. Выбор организационных структур управления. Обязанности и ответственность каждого члена управленческого персонала.
23. Типы структур организации по взаимодействию с внешней средой: механические и органические;
24. Типы структур организации по взаимодействию подразделений: традиционные (линейно - функциональные), дивизионные и матричные;
25. Типы структур организации по взаимодействию с человеком: корпоративная и индивидуалистская.
26. Классификация методов управления: организационно - распорядительные, экономические, социально-психологические.
27. Сущность понятий мотивация, мотив.
28. Критерии мотивации: потребности (первичные и вторичные), стимулы (принуждение, материальное поощрение, моральное поощрение, самоутверждение), вознаграждение (внутреннее и внешнее).
29. Производственный план — неотъемлемая часть любого бизнес-плана, в которой должны быть описаны все производственные или прочие рабочие процессы фирмы. Основная задача этого раздела бизнес-плана
30. Заключение трудового договора. Материальная ответственность.
31. Формы оплаты труда.

32. Расчет заработной платы и стимулирующих выплат. Б
33. Больничный лист. Отпускное пособие.
34. Состав и структура основных средств предприятия. Расчет амортизации.
35. Понятие «цена», «ценообразование». Стратегии ценообразования.
36. Расчет цен на продукцию.
37. Понятие «Прибыль» и «Рентабельность»
38. Пути предотвращения рисков, с которыми может столкнуться будущий предприниматель
39. Механизм и формы государственной поддержки.
40. Предварительный анализ осуществимости проекта. Параметры перспективности проектов.

Основные источники:

1. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Прохорова В.В.. _ Краснодар. : КубГТУ, 2023- Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook/com

Дополнительные источники:

1. Бизнес-планирование: учебное пособие / А.И. Гомола, П.А. Жанин. - Москва «Академия» 2025
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации.
4. Налоговый кодекс Российской Федерации.
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014 г.
6. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей».

Интернет-источники:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс], Режим доступа: http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html, свободный. 2. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс], Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.

3. Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс], Режим доступа: http://www. economi.gov.ru, свободный.

4. Электронная библиотека - Библиотекарь.Ру [Электронный ресурс], Режим доступа: http://www.bibliotekar.ru, свободный.

5. Консультант плюс, надежная правовая поддержка [Электронный ресурс], Режим доступа: http://www.consultant.ru, свободный.

6. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс], Режим доступа: https://www.nalog.ru, свободный.

7. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (по видам) разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
Смирнова А.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.12. Этика и психология профессиональной деятельности

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).

4.Программа промежуточной аттестации студентов.

5. ФОС для промежуточной аттестации экзамен (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.12. Этика и психология профессиональной деятельности

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.12. Этика и психология профессиональной деятельности основной образовательной программы (далее ООП) по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК)

ФОС позволяет оценивать: Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1

Общие и профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**	**Средство оценки (№№ заданий)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Аргументированность выбора профессии; понимание цели своей профессиональной деятельности Успешное овладение профессиональными компетенциями Регулярное участие в конкурсах профессионального мастерства	1, 2
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Обоснованность выбора и применения методов и способов при решении профессиональных задач Обоснованная самооценка действий с учётом заданных требований при решении профессиональных задач Соблюдение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования Рациональность распределения времени на выполнение самостоятельных работ Соблюдение норм и правил внутреннего распорядка	1, 2
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Обоснованный выбор действий, методов, приёмов в производственных ситуациях Соблюдение требований должностных инструкций Анализ ситуаций, возникающих в процессе учебной и производственной деятельности Прогнозирование результатов собственной деятельности	1, 2, 3

Общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Средство оценки (№№ заданий)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Грамотное использование приёмов поиска информации из различных источников Полнота и аргументированность оценки информации	1, 3
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Грамотное использование приёмов прикладного программного обеспечения при решении профессиональных задач Грамотное использование ИКТ при освоении программы профессионального модуля оформление результатов самостоятельной работы в виде презентаций, рефератов, сообщений демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	1, 2, 3
ОК 09. Соблюдать деловой, этикет, культуру и психологические основы общения, нормы и правила поведения; использовать методы и средства делового общения.	Применение методов и средств делового общения, способствующих установлению эффективного взаимодействия с коллегами и посетителями	1, 2, 3

1. 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Средство проверки (№№ заданий)
1	2	3
должен уметь:		
Соблюдать профессиональный этикет;	Использует в работе знания профессиональной этики	1, 2
Соблюдать общие нормы и правила поведения;	Умеет соблюдать общие нормы и правила поведения и технические функции секретаря по обеспечению и обслуживанию работы руководителя организации, подразделения	1, 2, 3

Использовать приемы делового общения и навыки культуры поведения	Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	1, 2, 3
Создавать и поддерживать благоприятный психологический климат в коллективе	Умеет создавать и поддерживать благоприятный психологический климат в коллективе, используя вербальное и невербальное общение	1, 2
Использовать методы и средства делового общения	Умеет пользоваться средствами и видами эффективного делового общения	1, 2
должен знать:		
Основы психологии	Перечисляет основные понятия и функции делового общения	1, 2, 3
Основы психологии общения	Знает о роли общения в профессиональной деятельности специалиста, использует методы ведения спора, дискуссии, полемики.	1, 2, 3
Основы деловой культуры	Толерантность как средство повышения эффективности общения, знает основы деловой культуры	1, 2
Основы этики профессиональных отношений	Использует моральные принципы и нормы как основа эффективного общения, знаком с национальными особенностями этикета.	1, 2, 3
Основы конфликтологии	Использует особенности эмоционального реагирования в конфликтах как гнев и агрессия, разрядка эмоций. Знаком с правилами поведения в конфликтах и влиянии толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	1, 2, 3

Перечень рекомендуемых учебных изданий

ОИ - Основные источники учебной литературы

1. Шеламова Г.М. Психология общения.-М:Академия, 2023
2. Психология/Под ред. И.В. Дубровиной.-М:Академия,2023
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения.-М:Академия, 2023

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности

Текущий контроль освоения студентами материала учебной дисциплины ОП.12. Этика и психология профессиональной деятельности состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- письменное тестирование;
- выполнение и защита доклада;

Письменное тестирование помогает обобщить знания студентов по изученным темам и выявить уровень усвоения материала. К каждому тестовому заданию есть ключи верных ответов.

Доклад оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом техникума и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита доклада проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности используются следующие критерии оценок:

1)Критерии оценки выполнения письменного тестирования:

- оценка «отлично» выставляется, если студент ответил 70-80% вопросов верно;
- оценка «хорошо» выставляется, если студент ответил на 50-69%вопросов верно;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент ответил на 40-49%вопросов верно;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент ответил менее, чем на 39%вопросов верно.

2)Критерии оценки доклада:

оценка «отлично» выставляется за доклад, который носит содержат грамотно изложенный материал, с полностью раскрытой темой и соответствующими обоснованными выводами, при написании сочинения приветствуется оригинальность подачи материала;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненные во всех отношениях докла при наличии небольших недочетов в их содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за доклад, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличаются поверхностностью, в них просматривается непоследовательность, несвязность и нелогичность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад, который не соответствует принципу научности, не содержат анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший готовый доклад или представивший работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускается к сдаче экзамена по дисциплине.

2.2 Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства	Вид контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Аргументированность выбора профессии; понимание цели своей профессиональной деятельности Успешное овладение профессиональными компетенциями Регулярное участие в конкурсах профессионального мастерства	Тема 1 Тема 2	Тест.задание, выполнение и защита доклада	1 2	оперативн.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Обоснованность выбора и применения методов и способов при решении профессиональных задач Обоснованная самооценка действий с учётом заданных требований при решении профессиональных задач Соблюдение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования Рациональность распределения времени на выполнение самостоятельных работ Соблюдение норм и правил внутреннего	Тема 1 Тема 2	Тест.задание, выполнение и защита доклада	1 2	оперативн.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства	Вид контроля
	распорядка				
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Обоснованный выбор действий, методов, приёмов в производственных ситуациях Соблюдение требований должностных инструкций Анализ ситуаций, возникающих в процессе учебной и производственной деятельности Прогнозирование результатов собственной деятельности	Тема 1 Тема 2	Тест. Задание, выполнение и защита доклада	1 2 3	оперативн.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; развития.	Грамотное использование приёмов поиска информации из различных источников Полнота и аргументированность оценки информации	Тема 3 Тема 4 Тема 5 Тема 7	Выполнение и защита доклада, Практические задания	2 3	оперативн.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Грамотное использование приёмов прикладного программного обеспечения при решении профессиональных задач	Тема 6 Тема 7 Тема 8 Тема 9	Тест.задание, выполнение и защита доклада, практические задания	1 2 3	оперативн.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства	Вид контроля
традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; деятельности.	Грамотное использование ИКТ при освоении программы профессионального модуля оформление результатов самостоятельной работы в виде презентаций, рефератов, сообщений демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности				
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Соблюдение приёмов делового общения для работы в команде,эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами Быстрота адаптации в новом коллективе, участие в планировании совместной деятельности коллектива	Тема 6 Тема 7 Тема 8 Тема 9	Тест.задание, выполнение и защита доклада, практические задания	1 2 3	оперативн.

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ТЕСТИРОВАНИЯ
ТЕСТ №1

1.Наука, изучающая закономерности психических явлений, поведение и деятельности людей, обусловленные фактором их включения в социальные группы, а так же психологические характеристики самих этих групп.

А) Социальная психология
Б) Политология
В) Обществознание
Г) Философия

2. **Укажите стрелкой правильные ответы в « Я – концепции», обоснуйте:**

Я - реальная	то, что думают обо мне другие
Я – социальная	то, что думаю о себе
Я – идеальная	то, кем я боюсь стать
Я – возможная	то, какой я хочу стать

3.Фиксация определенного положения, которое занимает индивид в системе общественных отношений.

А) Политическая личность Б) Конкретная личность В) Социальная роль

4. Метод социальной психологии, используемый для диагностики взаимных симпатий и антипатий между членами группы и позволяющий выявлять формальных лидеров и отвергнутых, наличие микрогрупп и связей в них?

А) Социальная роль; Б) Социметрия; В) Методика; Г) Наблюдение:

5.Внутренние силы, связанные с потребностями человека и побуждающие его к определенной деятельности…

А) Установки; Б) Мотивы: В) Мировоззрение; Г) Цели

Оветы: 1 - А ;

2- Я - реальная	то, что думаю о себе
Я – социальная	то, что думают обо мне другие
Я – идеальная	то, какой я хочу стать то
Я – возможная	то, кем я боюсь стать

3 – В; 4 – Б; 5 – Б:

ТЕСТ № 2

1. **Сложный многоплановый процесс установления и развития контактов между людьми, порождаемый потребностями в совместной деятельности.**

А) Общение; Б) Метод исследования социальной психологии; С) Методология:

2. **Что не включает в себя общение?**

А) Обмен информацией; Б) Восприятие; С) Обобщение:

3.Провести стрелки к правильным ответам:

Коммуникативная сторона	Восприятие
Перцептивная сторона	Взаимодействие
Интерактивная сторона	Обмен информацией

4. **Вид общения по содержанию, при котором происходит обмен действиями,**

умениями.
А) Мотивационное; Б) Когнитивное; С) Деятельностное:

5. **Вид общения, который включает в себя биологическое и социальное общение :**

Ответы:
1- А; 2- С;
3 - Коммуникативная сторона Обмен информацией
Перцептивная сторона Восприятие
Интерактивная сторона Взаимодействие
4 – С; 5 – В:

ТЕСТ № 3

1. **Вид общения при котором используются технические средства и орудии (телефон, факс, почта…)**
А) Косвенное; В) Опосредованное; С) Прямое:

2. **Способы кодирования передачи, переработки и расшифровки информации, которая передается в процессе общения**

А) Средства общения; В) Цель общения; С) Вид общения

3. **За рамки каких потребностей не выходят цели общения животных…**
А) Культурных; В) Познавательных; С) Биологических

4. **Языковой барьер,дефекты речи, недостаточное количество единиц лексического запаса, пренебрежение фактами, ошибки при построении высказываний – это…**
А) Причины плохой коммуникации
В) Причины хорошей коммуникации
С) Один из видов тактики общения
5. **Процесс непосредственного воздействия людей в процессе общения друг на друга, а так же организация их совместной деятельности**.
А) Интерактивная сторона общения
В) Перцептивная сторона общения
С) Коммуникативная сторона общения

Ответы:
1 – В
2 – А
3 – Б
4 – А
5 – А

ТЕСТ № 4

1. **Тип взаимодействия, который проявляется в своей крайней форме.**
А) Конкуренция; В) Кооперация; С) Взаимодействие

2. **Сторона взаимодействия, которая основывается на этикете.**
А) Внешняя; Б) Внутренняя; С) Средняя

3. **Важный психологический процесс, ответственный за осуществление человеком определенного социального поведения.**
А) Коммуникации; В) Перцепция С) Интерактивная сторона общения

4. **Способ понимания человека через сознательное и бессознательноеуподобление его самому себе…**

А) Рефлексия; Б) Идентификация; С) Эмпатия

5. Обратная связь – это:

А) Получение сигнала о том, какое человек оказал воздействие и корректировка на этой основе дальнейшей стратегии поведения.

Б) Способ понимания человека через сознательное или бессознательное уподобление его самому себе.

С) Классификация форм поведения и интерпретация их причин путем отнесения к уже известным явлениям, социальным стереотипам.

Ответы:

1 – А
2 – А
3 – Б
4 – Б
5 – А

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Социальная психология — это раздел психологии занимающийся изучением закономерностей поведения и деятельности людей, обусловленных включением их в социальные группы также психологических характеристик самих групп.

Что является предметом социальной психологии? Какие феномены изучает социальная психология?

Задание 2

Какие функции выполняет социальная психология?

Задание 3

Что является объектом и предметом изучения в психологии управления?

Задание 4.

Перечислите методы исследования в социальной психологии. Подчеркните в этом списке методы, которые наиболее часто используются в психологии управления.

Социальная психология личности

Задание 1

Каким образом социальные роли связаны с социальными функциями? Приведите 2-3 социальные роли, и покажите, на выполнение каких социальных функций они ориентированы.

Задание 3.

Чем отличается личность как социальный индивид от личности как индивидуальности? Проведите сравнительный анализ этих понятий.

Задание 4

Чем отличается социализация от воспитания?.

Проведите анализ по трём критериям:

1. Степень управления процессом;
2. Время;
3. Кто является субъектом?

Психология групп (больших, малых)

Понятие «социальная группа» является ключевым в социальной психологии. Вся жизнедеятельность индивида осуществляется через социальную группу.

Группа – это особая социальная система, состоящая из взаимосвязанных элементов.

Социальная группа - относительно устойчивая совокупность людей, связанных системой отношений , регулируемых общими ценностями и нормами.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТО № 3

Задания 1. Для группового обсуждения
Ситуация «Честь имею»

- Молодая учительница литературы, войдя в 7-й класс, в ответ на своё приветствие услышала: «Честь имею!», которое Сергей сопроводил характерным жестом и поклоном.

1. Принять приветствие: «О, поклонник литературы! Мне как раз нужна ваша помощь (раздать тетради, оформить доску и т.д.)
2. Не обратить внимания, не придавать значения этому поступку.
3. «О, вы великолепны и очень вежливы. Жаль, что мы живём не в рыцарские времена».
4. Потребовать дневник и сделать письменное замечание за нарушение дисциплины.

Задания 2. Для группового обсуждения
Ситуация «Цирк»

Учитель природоведения сидит за столом и объясняет новую тему, покачиваясь на стуле. Неожиданно открывается дверь, в класс вбегает Петя и радостно сообщает, что школьный организатор дала ему билеты в цирк на Кио. В это время ломается ножка стула, и учитель падает на пол. Весь класс заливается смехом.
Учитель может:
1. Потребовать у Пети дневник и выгнать из класса за сорванный урок
2. Сказать, что Петя сам фокусник. От его голоса ломаются ножки у стула. Впредь ему придётся говорить только спокойно
3. Дать пять минут для нормализации обстановки и продолжить объяснение
4. Заметить, что стулья имеют свойство ломаться, когда их раскачивают и, что, по-видимому, нужно отказаться от этой привычки, чтобы уберечь семейный бюджет от лишних растрат”

Задания 3. Для группового обсуждения
Ситуация «Школьная линейка».

На школьной линейке дети никак не могут успокоиться. Учитель по физкультуре подошёл к одному из классов (10 класс) и обратился к ученикам с просьбой замолчать, на что один из ребят (сын учительницы этой же школы) сказал: “Отойдите подальше и не дышите на меня, а то после вас закусывать можно”.
1. Не обратить на эту реплику внимания.
2. Прочитать мораль.
3. Поговорить с его мамой
4. Отшутиться.

Задания 4. Для группового обсуждения
Ситуация «Опоздание»

Наташа регулярно опаздывает на первый урок. Вот и сегодня, в очередной раз она вошла в класс через 15 минут после звонка, когда урок был в самом разгаре.
1. Не обратить никакого внимания на это опоздание (привыкли).
2. Похвалить Наташу за то, что она пришла на целых 15 секунд раньше, чем обычно. Прогресс.
3. Устроить “торжественную” встречу “Её Величества Наташи” с бурными аплодисментами всего класса и восхищёнными возгласами учителя.

Задания 5. Для группового обсуждения

Мать 10-летнего мальчика обратилась за психологической, мощью в связи с тем, что ее сын плохо учится, не делает домашние задания. Семья неполная, отец не принимает участия в воспитании ребенка, мать ни от кого помощи не получает. Мать имеет высшее образование, однако по специальности не работает в связи с тем, что много времени посвящает воспитанию сына.
Когда мальчику было два года, она работала в детском саду, чтобы быть вместе с сыном, всегда много занималась им. Ребёнок рос подвижным, часто получал замечания от воспитателей, мать с повышенной чувствительностью относилась к этим замечаниям, ругала его, говорила мальчику, что он «весь в отца, так как в нашей семье таких не было».
Ситуация ухудшилась, когда мальчик начал учиться. Несмотря на то, что ребенок пошел в

школу подготовленным, умел писать и читать, с самого начала он учился неохотой, забывал записывать домашние задания, постоянно что-то забывал из дома, на уроках отвлекался. Мать регулярно делала с ним домашние задания, всегда проверяла дневник и тетради. Выполнение домашних заданий затягивалось до вечера, мальчик всячески старался затянуть время, отвлекался; как только мать выходила из комнаты, он доставал игрушки и играл в них. Выполнение уроков сопровождалось ежедневными скандалами, частота которых резко снижалась во время каникул, особенно летом.

На момент обращения к психологу мальчик учился в пятом классе. Когда он приходил из школы, мать по-прежнему делала с ним уроки, занятия продолжались до часу ночи, а иногда; позже. Мать с сыном никогда никуда не ходили: «Нам некогда, уроки делаем». Несмотря на постоянные занятия, успеваемость была низкой, с трудом учился на тройки. Во время выполнения домашних заданий мать могла дать ему подзатыльник, но чаще говорила, что он «дебил, идиот, дурак», что легче «зайца научить писать», он «вырастет бомжем». Мальчик, по его словам, ненавидит школу «до тошноты».

При обследовании: интеллектуальное развитие соответствует возрастной норме, инфантилен, ориентирован на игровую деятельность.

Мать, неуверенная в себе, считала свою жизнь неудавшейся, беспокоилась за будущее. Считала, что если сын не начнёт учиться, то у них «не будет будущего».

…Из-за проблем в школе и недоверия к взрослым отношения с учителями складывались не лучшим образом; с друзьями ему не разрешала общаться мать — «надо уроки делать», поэтому постоянного друга у него не было. Когда он вопреки запретам после школы шел к кому-нибудь поиграть на компьютере, мать устраивала скандал. Все это сформировало у мальчика стойкую неприязнь к учебной деятельности, чувство некомпетентности, сниженную оценку своих возможностей, неумение устанавливать контакты.

Задание:

1. Проанализируйте случай и определите, что являлось причиной школьной неуспешности мальчика?
2. Какие ещё причины лежали в вышеописанных трудностях мальчика и матери?
3. О чём бы Вы поговорили с матерью мальчика, если бы она пришла к Вам на консультацию? Какие рекомендации вы ей бы дали, какую помощь оказали?

Индивидуальное задание

Составление записей удачных дел, мыслей, способствовавших улучшению взаимопонимания с другими людьми. Записывайте философские изречения, цитаты, высказывания, которые помогают в понимании себя и других людей.

Вопросы для повторения:

Конфликт как особая форма взаимодействия

Конфликт: понятие и виды.

Причины возникновения конфликтов.

Структура конфликта.

Стратегии разрешения конфликта.

Ассертивная позиция в конфликте.

Условия конструктивного разрешения конфликта.

Основные понятия: конфликт, виды конфликтов: внутриличностный, межличностный, внутригрупповой, межгрупповой, конфликтоген, инцидент, компромисс, избегание, приспособление, сотрудничество, конкуренция.

Вопросы для устного обсуждения

1) Что такое конфликт? Приведите примеры конфликта в деятельности социального работника.

2) Какие причины приводят к конфликту при взаимодействии социального работника и клиента?

3) Какие стратегии решения конфликта являются эффективными?
Обоснуйте свою точку зрения.

4) В чем заключается конструктивная и деструктивная функции конфликта?

Вопросы для повторения

Приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

Целеполагание как основа любой деятельности.

Цель как критерий принятия решения.

Понятие уверенного поведения.

Основные составляющие уверенности.

Эффективные и неэффективные способы реагирования в стрессовых ситуациях. Управление эмоциями.

Основные понятия: цель, уверенность, стресс, саморегуляция.

Вопросы для устного обсуждения

1) В чем заключаются ценности личности?

2) Какие из ценностей личности, на ваш взгляд, способствуют самореализации?

3) Что такое стресс? Какие бывают виды стресса?

4) Какие эмоции являются позитивными и негативными?

5) Назовите приемы саморегуляции эмоционального состояния в стрессовой ситуации.

.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4
РЕФЕРАТИВНОЕ ЗАДАНИЕ

Форма выполнения задания: внеаудиторная самостоятельная работа студентов.
В период написания рефератов преподаватель проводит индивидуальные консультации для студентов

Время на выполнение: 2-4 часа

Инструкция для студентов

Уважаемые студенты!

Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом техникума и сдается преподавателю в указанные им сроки.

В процессе работы над рефератом студентам необходимо спланировать информационный поиск. Рекомендуется воспользоваться Федеральным государственным образовательным стандартом по данной специальности, изучить статьи по соответствующим разделам, техническую литературу и современные научные разработки по специальности, а также самостоятельно подобрать литературу и другие источники, в том числе Интернет-ресурсы.

Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. По желанию студента защита может сопровождаться электронной презентацией. При оценке реферата принимаются во внимание его исследовательский характер, грамотность изложенного материала, полнота раскрытия темы, наличие обоснованных выводов и его оформление.

Темы рефератов:

1. Общение-основа человеческого бытия
2. Роль восприятия в развитии межличностного общения»;
3.Влияние внешнего вида человека на успех в профессиональной деятельности.
4. Феномен группового меньшинства и проблема его возникновения в групповой дискуссии
5. Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения
6. Взаимопонимание собеседников и его роль в развитии диалога
7. Роль руководителя в разрешении конфликтов
8. Значение стереотипа в профессиональной деятельности
9. Влияние имиджа на наше отношение к миру

4. Программа промежуточной аттестации студентов
ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация по ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практическое применение их в жизни, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении жизненных задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена.

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства:

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности используются следующие критерии оценок:

Оценка ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, а также, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Результат оценки соответствует высокому и достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Экзамен проводится в виде ответов на теоретические вопросы по пройденному курсу. Условием положительной аттестации данной работы является положительная оценка освоения всех компетенций по всем контролируемым показателям.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Аттестация в форме экзамена, является завершающим изучение дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении поставленных задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается словом «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «хорошо», «отлично».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в последние дни учебной нагрузки, за счет времени, отведенного учебным планом на учебные занятия.

Условия проведения промежуточного контроля в форме экзамена

Аттестация в форме экзамена по ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности проводится в учебной аудитории в виде ответов на теоретические вопросы по пройденному курсу. На подготовку студентам дается 30 минут, в течение которых они письменно отвечают на вопросы. Условием положительной аттестации данной работы является положительная оценка по всем контролируемым показателям.

Комплект материалов для экзамена

Вариант1

Задание 1

Дайте определение понятия «конфликт». Как вы считаете какое слово будет более точно определять суть деятельности конфликтологии;

а) управление конфликтом;

б) разрешение конфликтов?

Задание 2



Опираясь на схему структуры конфликта, напишите, чем отличаются

а) вертикальные конфликты от горизонтальных конфликтов?

б) деструктивные от конструктивных?

Задание 3

Напишите причины личностных конфликтов. Выберите из вашего списка две причины, и объясните – почему и каким образом они приводят к конфликтам

Задание 4

Конфликты между руководителями и подчинёнными. Наиболее конфликтно звено “непосредственный руководитель – подчинённый” (более 53% конфликтов). Приведите объективные причины конфликтов данного типа

Вариант 2

Задание 1

В чём вы видите причины межгрупповой враждебности?

Задание 2

Чем характеризуется неблагоприятный и благоприятный психологический климат в группе?

Задание 3

Дайте характеристику и выделите функции стереотипов. В чём проявляются межэтнические стереотипы?

Задание 4

Выделите основные положения в деятельностной концепции межгрупповых отношений?

Вариант 3

Задание 1

Назовите наиболее общие группы ошибок восприятия. Как вы понимаете эффект ореола? В каких ситуациях он чаще всего возникает?

Задание 2

Назовите функции общения в психологии. Выберите и дайте характеристику 2-3 функций общения.

Задание 3

Назовите механизмы и способы взаимодействия в общении.

Задание 4

Основным критерием классификации группы является количество человек в группе, общественный статус, уровень развития. Продолжите предложения и опираясь на предложенный критерий в классификации напишите название групп:

Группы могут быть:

- *по количеству человек –*
- *по общественному статусу –*
- *по непосредственности взаимосвязей –*
- *по уровню развития –*

Вариант 4

Задание 1

Назовите регуляторы социального поведения, которые есть только в больших группах.

Задание 2

Сформулируйте социально-психологические характеристики толпы как большой неорганизованной группы. Что происходит с человеком, когда он становится частью толпы?

Задание 3

Дайте определение понятия «малая группа».

Задание 4

Приведите основные характеристики группы. К элементарным параметрам любой группы относятся:

1.
2.

Вариант 5

Задание 1

Какие факторы оказывают влияние на степень выраженности конформизма в группе?

Задание 2

Завершите предложения

Подростки и старшеклассники склонны демонстрировать конформизм
в общении с…
и негативизм – в общении с…

Задание3

Чем, по-вашему мнению, коллектив отличается от команды?

Задание4
Для чего применяется социометрия как метод социально-психологического исследования? Что она позволяет выявлять?

Вариант 6

Задание 1
Понятия "менеджер" и "лидер" не идентичны. Чем отличается лидер от руководителя?
Задание 2
Как вы понимаете эти высказывания? (личностно отнеситесь к ним и напишите эссе)

- Кто умеет — работает, кто не умеет — учит других, кто не может учить — управляет, кто не умеет управлять — правит.

Закон Х.Л. Менкена

- Самые лучшие вожди те, существования которых народ не замечает.

Лао-Цзы

Задание 3.
Чем отличается личность как социальный индивид от личности как индивидуальности?
Проведите сравнительный анализ этих понятий.
Задание 4
Чем отличается социализация от воспитания?.
Проведите анализ по трём критериям:
1. Степень управления процессом;
2. Время;
3. Кто является субъектом?

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии
Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

Антонова А.Г. мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

6. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания.
7. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
8. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
9. Программа промежуточной аттестации студентов.
10. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания

ФОС предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.13. Организация обслуживания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины ОП.13. Организация обслуживания

1.2.1. Цель учебной дисциплины ОП.13. Организация обслуживания

Цель учебной дисциплины ОП.13. Организация обслуживания- формирование основ финансовой грамотности среди учащихся посредством освоения базовых понятий, отражающих сферу личных финансов, а также умений и компетенций, способствующих эффективному взаимодействию учащихся с финансовыми институтами:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников.

- Развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора.

- Расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

- Формирование готовности принимать ответственные и обоснованные решения в области управления личными финансами, способности реализовать эти решения.

- Формирование положительного мотивационного отношения к экономике через развитие познавательного интереса и осознание социальной необходимости.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.8	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 и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами; − соблюдать личную	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 посуды, приборов, стекла − сервировку столов, современные направления сервировки − обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов,

	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 − 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 посуды, приборов, стекла − сервировку столов, современные направления сервировки − обслуживание 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 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 торговотехнологическое 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;	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 подачиалкогольных 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

	изготавливать смешанные, горячих напитки, коктейли	
ОК 01	-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. -Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. -Составить план действия. -Определять необходимые ресурсы. -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализовать составленный план. -Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. -Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. -Методы работы в профессиональной и смежных сферах. -Структура плана для решения задач. -Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	-Определять задачи поиска информации -Определять необходимые источники информации -Планировать процесс поиска -Структурировать получаемую информацию -Выделять наиболее значимое в перечне информации -Оценивать практическую значимость результатов поиска -Оформлять результаты поиска	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности -Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
ОК 05	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
ОК 06	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения

		ресурсосбережения.
ОК 09	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания

Текущий контроль освоения студентами материала учебной дисциплины **ОП.13. Организация обслуживания** состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- проверочные работы;
- решение ситуационных задач.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебной материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения проверочной работы заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Решение ситуационных задач по дисциплине включает в себя решение задач из конкретной практической ситуации. Решение задач позволяет проявить интерес к изучаемому предмету. Данные задачи разработаны исходя из необходимых жизненных ситуаций.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине **ОП.13. Организация обслуживания** используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

2. Критерии оценки выполнения проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по дисциплине обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
ОК 01. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 02. Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 03. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 04. Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 05. Излагать свои мысли на	Разделы	- устный опрос;	1

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
государственном языке Оформлять документы	1-2	- проверочные работы; - решение ситуационных задач.	2 3
ОК 06. Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 07. Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 09. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Дайте определение услуги общественного питания. В чём её специфика по сравнению с другими видами услуг?
2. Что включает понятие «процесс обслуживания»? Перечислите и кратко охарактеризуйте его основные этапы.
3. Назовите виды обслуживания в предприятиях общественного питания. Приведите примеры для каждого вида.
4. Какие методы обслуживания применяются в ресторанах и кафе? В чём их принципиальные отличия?
5. Перечислите формы обслуживания (включая современные тренды). Для каких типов заведений они наиболее характерны?
6. Каковы требования к интерьеру залов ресторанов и баров разных классов? Как интерьер влияет на восприятие сервиса?
7. Опишите правила расстановки мебели в торговом зале. Какие варианты планировки существуют?
8. Как осуществляется подготовка торгового зала к обслуживанию? Перечислите ключевые этапы.
9. Какие требования к освещению предъявляются в залах предприятий общественного питания?
10. В чём заключается роль цвета в интерьере зала? Приведите примеры цветовых решений для разных концепций заведений.
11. Назовите виды столовой посуды и приборов. Какие материалы используются для их изготовления?
12. Дайте характеристику фарфоровой и фаянсовой посуды. В чём их отличия?
13. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды, необходимой для сервировки стола в ресторане.
14. Каковы правила подготовки посуды и приборов к обслуживанию?
15. Опишите варианты складывания салфеток. Для каких мероприятий они подходят?
16. Назовите виды сервировок столов. Приведите примеры для банкета, фуршета и повседневного обслуживания.
17. Каковы особенности составления меню для:
    - комплексных завтраков/обедов/ужинов;
    - дневного рациона;
    - банкета;
    - специальных мероприятий?
18. Как правильно подбирать напитки к закускам и блюдам? Приведите 3–4 примера сочетаний.
19. Опишите порядок подачи блюд в ресторане классического типа. Какие правила этикета здесь учитываются?
20. Каковы правила расчёта с гостями в ресторанах и барах? Перечислите возможные способы оплаты.
21. Перечислите виды банкетов. В чём их ключевые отличия?
22. Какие обязанности метрдотеля при обслуживании банкетов и приёмов?
23. Что включает услуга по организации досуга в заведениях общественного питания? Приведите примеры.
24. Назовите виды дипломатических приёмов. Какие особенности обслуживания для них характерны?
25. Каковы факторы, определяющие культуру обслуживания? Приведите примеры их влияния на впечатление гостя.

26. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к обслуживающему персоналу?
27. Перечислите основные требования к внешнему виду сотрудника ресторана/кафе.
28. Каковы правила взаимодействия с клиентами при возникновении конфликтных ситуаций?
29. Какие документы регламентируют процесс обслуживания в предприятиях общественного питания?
30. Как современные технологии (например, электронные меню, системы бронирования) влияют на качество обслуживания? Приведите примеры.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

Часть 1. Тестовые задания (закрытого типа)

Выберите один правильный ответ. Каждый верный ответ — 1 балл (макс. 5 баллов).

1. **Меню — это:**
   а) перечень блюд и напитков с ценами;
   б) документ, регламентирующий ассортимент и рецептуру блюд;
   в) список продуктов для приготовления блюд;
   г) план работы кухни на день.
2. **Какой метод обслуживания предполагает подачу блюд «в обнос»?**
   а) русский;
   б) французский;
   в) шведский стол;
   г) английский.
3. **Что входит в столовое бельё?**
   а) скатерти, салфетки, ручники;
   б) тарелки, чашки, блюдца;
   в) вилки, ложки, ножи;
   г) подносы, сервировочные тележки.
4. **Какова стандартная очерёдность подачи блюд в ресторане?**
   а) десерт → горячее → закуски → суп;
   б) закуски → суп → горячее → десерт;
   в) суп → закуски → десерт → горячее;
   г) горячее → суп → закуски → десерт.
5. **Какой прибор подают к рыбному блюду?**
   а) обычный столовый нож и вилка;
   б) рыбный нож и вилка;
   в) десертный набор;
   г) закусочные приборы.

Часть 2. Задания на соответствие и классификацию

Установите соответствие или распределите по группам. Каждый верный элемент — 1 балл (макс. 10 баллов).

6. **Соотнесите вид обслуживания с его характеристикой:**
   - А) банкет с полным обслуживанием;
   - Б) фуршет;
   - В) шведский стол;
   - Г) кафе-самообслуживание.

1. Гости сами выбирают блюда из ассортимента, оплата на выходе.
2. Официанты подают блюда и напитки, строго по меню.
3. Блюда выставлены на столах, гости подходят и накладывают себе.
4. Минимум сидячих мест, закуски и напитки на высоких столах, свободное перемещение.

7. Распределите посуду по назначению:

- А) столовая;
- Б) чайная;
- В) барная;
- Г) сервировочная.

Варианты: тарелка обеденная, чашка с блюдцем, бокал для вина, поднос.

8. Укажите, к каким категориям относятся перечисленные мероприятия:

- А) официальные приёмы;
- Б) неформальные мероприятия.

Варианты: банкет-коктейль, деловой обед, фуршет по случаю юбилея, семейный ужин.

Часть 3. Практико-ориентированные задания

Дайте развёрнутый ответ с обоснованием. Каждый ответ — до 5 баллов (макс. 15 баллов).

9. Составьте краткое меню (5–7 позиций) для:

- а) делового обеда в ресторане (с учётом времени и формата);
- б) праздничного банкета (с горячими блюдами и десертом).

Обоснуйте выбор блюд и их последовательность.

10. **Опишите порядок подготовки торгового зала к обслуживанию банкета на 30 человек.** Перечислите этапы и необходимые действия (не менее 5 пунктов).
11. **Решите ситуационную задачу:**
    Гость недоволен температурой поданного супа. Как вы поступите? Опишите алгоритм действий официанта (не менее 4 шагов).

Вариант 2

Часть 1. Тестовые задания (закрытого типа)

Выберите один правильный ответ. Каждый верный ответ — 1 балл (макс. 5 баллов).

1. **Что такое «карта вин»?**
   а) список вин с ценами и кратким описанием;
   б) схема расположения винных погребов;
   в) документ для учёта алкогольной продукции;
   г) меню десертов.
2. **Какой метод подачи предполагает использование многопорционной посуды?**
   а) французский;
   б) русский;
   в) английский;
   г) шведский стол.
3. **Что относится к вспомогательным столовым приборам?**
   а) нож для масла, щипцы для сахара;
   б) десертная ложка, вилка;
   в) рыбный набор;
   г) столовые нож и вилка.
4. **Какова продолжительность банкета-фуршета?**
   а) 1–2 часа;
   б) 3–4 часа;
   в) 5–6 часов;
   г) более 6 часов.

5. **Какой цвет скатерти обычно используют для чайных столов?**
   а) белый;
   б) красный;
   в) чёрный;
   г) цветной (пастельный).

Часть 2. Задания на соответствие и классификацию

Установите соответствие или распределите по группам. Каждый верный элемент — 1 балл (макс. 10 баллов).

6. **Соотнесите тип заведения с характерным для него методом обслуживания:**
   - А) ресторан высшего класса;
   - Б) кафе быстрого питания;
   - В) банкетный зал;
   - Г) буфет.

1. самообслуживание;
2. полное обслуживание официантами;
3. частичное обслуживание (заказ у стойки);
4. обслуживание по меню банкета.

7. **Распределите предметы сервировки по категориям**:
   - А) посуда;
   - Б) приборы;
   - В) текстиль;
   - Г) аксессуары.

Варианты: бокал, ложка, салфетка, подставка для специй.

8. **Укажите, какие блюда подают в указанных ёмкостях:**
   - А) кокотница;
   - Б) баранчик;
   - В) соусник;
   - Г) креманка.

Варианты: жульен, горячее блюдо, соус, десерт.

Часть 3. Практико-ориентированные задания

Дайте развёрнутый ответ с обоснованием. Каждый ответ — до 5 баллов (макс. 15 баллов).

9. **Составьте краткое меню (5–7 позиций) для:**
   - а) утреннего кофе-брейка (с лёгкими закусками);
   - б) ужина в стиле «гастрономический вечер» (с авторскими блюдами).
     Обоснуйте выбор блюд и их сочетаемость.

10. **Опишите порядок сервировки стола для делового обеда на 6 человек. Перечислите необходимые предметы и их расположение (не менее 6 пунктов).**

11. **Решите ситуационную задачу:**
    Гость просит заменить блюдо, ссылаясь на аллергию. Как вы отреагируете? Опишите алгоритм действий (не менее 4 шагов).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Ситуационные задачи

Задача 1. Ошибка при подаче блюда

Гость заказал стейк средней прожарки (medium), но получил пережаренный (well done). Он возмущён и требует немедленных действий.

Задание:

Опишите последовательность действий официанта (не менее 4 шагов).

Укажите, как следует извиниться и компенсировать неудобство (приведите конкретную фразу).

Объясните, почему важно не спорить с гостем в такой ситуации.

Ответ оформите в виде алгоритма с пояснениями.

Задача 2. Особые пожелания гостя

В ресторан пришёл клиент с аллергией на глютен. Он просит подобрать блюда из меню, гарантированно не содержащие глютен.

Задание:

Перечислите не менее 3 блюд из стандартного меню ресторана, подходящих для безглютеновой диеты (укажите их состав).

Опишите, как официант должен проверить безопасность блюд (какие вопросы задать повару/менеджеру?).

Укажите, какие документы или ресурсы могут помочь в подтверждении состава блюд.

Ответ представьте в виде таблицы:

Блюд	Состав	Проверка безопасности

Задача 3. Конфликт между гостями

За соседними столиками сидят две компании. Одна громко разговаривает и смеётся, мешая другой, которая просит сделать тише. Конфликт нарастает.

Задание:

Предложите 3 варианта действий метрдотеля/официанта для урегулирования ситуации.

Выберите оптимальный вариант и обоснуйте его.

Укажите, как предотвратить подобные ситуации в будущем (не менее 2 мер).

Ответ изложите в форме краткого плана с комментариями.

Задача 4. Подготовка к банкету

Вам поручено организовать банкет на 50 человек. Заказано полное обслуживание официантами.

Задание:

Рассчитайте необходимое количество официантов (с обоснованием нормы).

Составьте перечень посуды и приборов на одного гостя (перечислите не менее 6 позиций).

Укажите 3 ключевых этапа подготовки зала к банкету.

Ответ оформите в виде списка с расчётами и пояснениями.

Задача 5. Работа с жалобами на сервис

Гость жалуется, что его долго не обслуживали, а когда он наконец сделал заказ, блюдо принесли холодным. Он требует скидку или отказ от оплаты.

Задание:

Опишите алгоритм действий менеджера (не менее 5 шагов).

Приведите 2 варианта компенсации, которые можно предложить гостю.

Укажите, какие меры профилактики помогут избежать подобных ситуаций (не менее 2 пунктов).

Ответ представьте в виде пошаговой инструкции с рекомендациями.

Программа промежуточной аттестации студентов
по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы к экзамену.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение по учебной дисциплине ОП.13. Организация обслуживания – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные:

1. . Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Л.Л. Счесленок. – М.: Издательский центр «Академия», 2023-208с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 2024г. ЭБ

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы):

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2025 01-01. - М.: Стандартинформ, 2024.-III, 10 с.

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

Перечень вопросов к промежуточной аттестации по учебной дисциплине
ОП.13. Организация обслуживания

1. Дайте определение услуги общественного питания. В чём её специфика?
2. Что включает понятие «процесс обслуживания»? Перечислите и охарактеризуйте его основные этапы.
3. Назовите виды услуг в предприятиях общественного питания (с краткими примерами).
4. Перечислите критерии качества обслуживания в заведениях общепита.
5. Каковы основные функции обслуживающего персонала в ресторане/кафе?
6. Перечислите основные виды обслуживания в общественном питании. Для каких заведений они характерны?
7. Охарактеризуйте методы подачи блюд (русский, французский, английский, американский): в чём принципиальные отличия?
8. Что такое «шведский стол»? Опишите его преимущества и недостатки.
9. В чём особенность обслуживания «а-ля карт»? Приведите примеры.
10. Какие современные формы обслуживания (например, кейтеринг, доставка) набирают популярность? Кратко охарактеризуйте их.
11. Какие требования к интерьеру залов ресторанов разных классов (люкс, высший, первый)?
12. Опишите правила расстановки мебели в торговом зале. Какие варианты планировки существуют?
13. Каковы нормы площади на одно посадочное место в разных типах заведений?
14. Какие требования к освещению предъявляются в залах предприятий общепита?
15. В чём заключается роль цвета и материалов в интерьере зала? Приведите примеры решений.
16. Перечислите виды столовой посуды (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, металлическая). Укажите их назначение.
17. Дайте характеристику фарфоровой и фаянсовой посуды: сходства и отличия.
18. Каков ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды для сервировки стола в ресторане (не менее 6 позиций)?
19. Опишите правила подготовки посуды и приборов к обслуживанию.
20. Перечислите варианты складывания салфеток (не менее 5 способов). Для каких мероприятий они подходят?
21. Назовите виды сервировок столов (завтрак, обед, ужин, банкет). Приведите примеры.
22. Каковы правила составления меню для:
    - комплексных завтраков/обедов/ужинов;
    - дневного рациона;
    - банкета;
    - специальных мероприятий?
23. Как правильно подбирать напитки к закускам и блюдам? Приведите 3–4 примера сочетаний.
24. Опишите порядок подачи блюд в ресторане классического типа. Какие правила этикета здесь учитываются?
25. Каковы правила расчёта с гостями в ресторанах и барах? Перечислите возможные способы оплаты.
26. Что включает карта вин? Как её правильно оформить?
27. Перечислите виды банкетов (с полным обслуживанием, фуршет, коктейль и др.). В чём их ключевые отличия?
28. Каковы обязанности метрдотеля при обслуживании банкетов и приёмов?
29. Опишите этапы подготовки зала к банкету (не менее 5 пунктов).
30. Что включает услуга по организации досуга в заведениях общепита? Приведите примеры.

31. Назовите виды дипломатических приёмов. Какие особенности обслуживания для них характерны?
32. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к обслуживающему персоналу?
33. Перечислите основные требования к внешнему виду сотрудника ресторана/кафе.
34. Каковы правила взаимодействия с клиентами при возникновении конфликтных ситуаций? Приведите алгоритм из 4–5 шагов.
35. Какие документы регламентируют процесс обслуживания в предприятиях общепита (ГОСТы, СанПиН, внутренние стандарты)?
36. Каковы требования к уборке зала и замене посуды/скатертей в процессе обслуживания?
37. Как цифровые технологии (электронные меню, системы бронирования, онлайн-оплата) влияют на качество обслуживания? Приведите примеры.
38. Что такое бизнес-ланч и стол-экспресс? В чём их преимущества для заведения и гостей?
39. Каковы особенности обслуживания иностранных туристов? Перечислите 3–4 ключевых аспекта.
40. Как организуется питание в социально-ориентированных предприятиях (школы, больницы, корпоративные столовые)? Назовите 2–3 специфики.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 36-ОД от 30.01.2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:
Антонова А.Г. мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2.1. Цель профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Цель профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»- формирование основ финансовой грамотности среди учащихся посредством освоения базовых понятий, отражающих сферу личных финансов, а также умений и компетенций, способствующих эффективному взаимодействию учащихся с финансовыми институтами:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников.

- Развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора.

- Расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

- Формирование готовности принимать ответственные и обоснованные решения в области управления личными финансами, способности реализовать эти решения.

- Формирование положительного мотивационного отношения к экономике через развитие познавательного интереса и осознание социальной необходимости.

1.2.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

В результате изучения профессионального модуля у обучающегося будут сформированы общие и профессиональные компетенции

Результаты освоения	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и

	рекомендации по улучшению плана
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	- контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки
Иметь практический опыт: - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями	
Должен уметь:	

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Должен знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текущий контроль освоения студентами материала профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении текущего контроля используются следующие формы: (приведены примеры текущего контроля)

- устный опрос;
- проверочные работы;
- решение ситуационных задач.

В основе устного опроса лежит проверка знаний, которая проводится следующим образом: вызываются по очереди 3-5 студентов. Студенты по очереди отвечают у доски устно как при индивидуальном опросе. Выслушав устный ответ, преподаватель задает по 1-2 небольших вопроса и ставит всем оценки. Фронтально можно спросить еще нескольких студентов, например, проверить выполнение студентами домашнего задания, повторить пройденное, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебной материала, который был только что разобран на занятии. Положительные моменты комбинированного опроса: 1) позволяет в течение 20 минут спросить 8-10 человек, 2) позволяет за небольшой отрезок времени проверить знания студентов по большому разделу программы.

В основе выполнения проверочной работы заданий лежит имитационное моделирование, другими словами, применению этого метода в обучении предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у студентов, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Студенты получают задание и работают с ним непосредственно на занятии (задания для микрогрупп). После анализа реальной ситуации преподаватель со студентами организует обсуждение ситуации в микрогруппах и подведение итогов по результатам проделанной работы.

Решение ситуационных задач по дисциплине включает в себя решение задач из конкретной практической ситуации. Решение задач позволяет проявить интерес к изучаемому предмету. Данные задачи разработаны исходя из необходимых жизненных ситуаций.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебной материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному дисциплине.

2. Критерии оценки выполнения проверочной работы:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по дисциплине обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение	1 2 3

Результаты освоения	Раздел, тема	Форма контроля	Порядковый номер оценочного средства
деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		ситуационных задач.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Разделы 1-2	- устный опрос; - проверочные работы; - решение ситуационных задач.	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Дайте определение термину «полуфабрикат». В чём его отличие от готового блюда?
2. Перечислите основные виды обработки сырья и продуктов в кулинарном производстве.
3. Из каких этапов состоит первичная обработка сырья? Охарактеризуйте каждый этап.
4. Назовите виды классификации кулинарных полуфабрикатов (по виду сырья, степени готовности, способу обработки и др.).
5. Каковы требования к температуре в толще охлаждённого и замороженного полуфабриката? Обоснуйте значения.
6. Перечислите ключевые принципы производства кулинарной продукции (безопасность, рациональность, стандартизация и др.).
7. Какие нормативные документы регулируют производство кулинарных полуфабрикатов? Кратко опишите их назначение.
8. Объясните суть методов кулинарной обработки: фарширование, отбивание, формование, панирование. Приведите примеры применения.
9. Охарактеризуйте методы маринования и интенсивного охлаждения. В чём их технологическая значимость?
10. Перечислите виды панировок. Для каких полуфабрикатов они применяются?
11. Каковы требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей и грибных полуфабрикатов?
12. Опишите способы сокращения потерь сырья при обработке овощей.
13. Как предотвратить потемнение очищенных овощей и грибов? Назовите технологические приёмы.
14. Перечислите формы нарезки овощей, используемые для полуфабрикатов. Укажите их назначение.
15. Что такое сульфитация картофеля? С какой целью она проводится? Как подготовить сульфитированный картофель к тепловой обработке?
16. В каком виде рыба поступает на предприятия питания? Перечислите варианты.
17. Опишите условия хранения охлаждённой рыбы. Какие параметры критичны?
18. Каковы правила размораживания замороженной рыбы? Почему важно соблюдать технологию?
19. Зачем подсаливают воду при размораживании рыбы? Какое количество соли используется на 1 л воды?
20. Опишите процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Какие добавки улучшают её качество?
21. Укажите вид панировки и форму полуфабриката для «тельного». Обоснуйте выбор.
22. Какое филе используется для зраз «Донские»? Почему?
23. Как обрабатывают рыбу для рулета из филе? Перечислите этапы.
24. Перечислите виды мяса по термическому состоянию. Как контролируется его качество?
25. Какие изменения происходят в мясе при замораживании и размораживании? Как это влияет на пищевую ценность?
26. Опишите технологическую схему первичной обработки мяса. Укажите назначение каждой операции.

27. Каковы особенности приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов? Приведите примеры.
28. Составьте схему приготовления рубленого мяса. Какие требования к его консистенции?
29. Как размораживают домашнюю птицу? Почему нельзя делать это быстро?
30. Почему блюда из филе птицы ценятся в кулинарии? Назовите их преимущества.
31. Для чего полуфабрикат «Котлеты фаршированные из филе птицы» панируют дважды?
32. Составьте схему приготовления рулета из курицы. Укажите ключевые этапы.
33. Перечислите виды начинок для фарширования домашней птицы. Какие ингредиенты сочетаются лучше всего?
34. Перечислите требования охраны труда и пожарной безопасности в цехах по производству полуфабрикатов.
35. Каковы правила личной гигиены персонала при работе с полуфабрикатами?
36. Как организовать рабочее место повара для приготовления изделий из дичи? Перечислите необходимые инструменты и оборудование.
37. Опишите правила утилизации отходов в кулинарном производстве. Какие виды отходов требуют особого обращения?
38. Как заполняется этикетка на упакованных полуфабрикатах? Укажите обязательные реквизиты.
39. Каковы правила складирования упакованных полуфабрикатов? Какие условия хранения критичны?
40. Как оформляется заявка на склад для получения сырья? Перечислите обязательные данные.
41. Определите массу брутто кур полупотрошёных 1-й категории для получения 68 кг мякоти без кожи.
42. Рассчитайте количество сырья нетто кур полупотрошёных для приготовления 120 порций котлет из филе птицы (по 2-й колонке Сборника рецептур).
43. Сколько рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто? Укажите потери при обработке.
44. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Обоснуйте выбор.
45. Как использовать раздавленные томаты из вакуумной упаковки? Предложите варианты кулинарного применения.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ

1. Тестовые задания (выбор одного правильного ответа)
(по 1 баллу за верный ответ; всего 10 баллов)
1.1. Какой вид панировки используют для полуфабриката «Котлеты по-киевски»?
а) сухарная;
б) мучная;
в) двойная (мука + яйцо + сухари);
г) хлебная крошка.
1.2. Оптимальная температура хранения охлаждённых мясных полуфабрикатов:
а) 0\ldots+2\,5\,^\circ\text{C};
б) +4\ldots+6\,^\circ\text{C};
в) -1\ldots0\,^\circ\text{C};
г) +8\ldots+10\,^\circ\text{C}.
1.3. Для чего в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?
а) для увеличения объёма;

б) для улучшения вкуса и сочности;
в) для снижения жирности;
г) для ускорения термической обработки.
1.4. Какой способ размораживания рыбы считается наиболее щадящим?
а) в микроволновой печи;
б) в холодной воде с солью;
в) при комнатной температуре;
г) в холодильнике.
1.5. Что означает термин «сульфитация картофеля»?
а) обработка сернистым ангидридом для предотвращения потемнения;
б) замачивание в солёной воде;
в) бланширование кипятком;
г) обработка лимонной кислотой.
1.6. Какой процент потерь при обвалке считается нормой для говядины 1-й категории?
а) 20–22 %;
б) 25–28 %;
в) 30–33 %;
г) 35–40 %.
1.7. Для какого полуфабриката характерна форма «полумесяца» с зубчатым краем?
а) зразы;
б) пельмени;
в) вареники;
г) чебуреки.
1.8. Какой ингредиент добавляют в котлетную массу для повышения её вязкости?
а) яйцо;
б) крахмал;
в) хлеб, замоченный в молоке;
г) манную крупу.
1.9. Какова максимальная продолжительность хранения рубленой массы
при +2\ldots+4\,^\circ\text{C}?
а) 6 часов;
б) 12 часов;
в) 24 часа;
г) 48 часов.
1.10. Какой метод обработки применяют для удаления горечи из баклажанов?
а) бланширование;
б) посол с последующим промыванием;
в) маринование в уксусе;
г) обжаривание.

2. Расчётные задачи

(по 3 балла за задачу; всего 15 баллов)

2.1. Определите массу брутто кур полупотрошёных 1-й категории, необходимую для получения 45 кг мякоти без кожи. Используйте нормы отходов из Сборника рецептур.
2.2. Рассчитайте количество сырья нетто для приготовления 80 порций котлет из филе птицы (по 2-й колонке Сборника рецептур). Укажите все промежуточные расчёты.
2.3. Сколько рубленой массы можно приготовить из 8 кг свинины весом брутто? Учтите потери при обработке (обвалка, жиловка).
2.4. Определите выход полуфабриката «Зразы картофельные» из 10 кг очищенного картофеля, если потери при тепловой обработке составляют 15 %.
2.5. Рассчитайте количество панировочных сухарей, необходимых для панировки 50 порций «Котлет отбивных», если на 1 порцию требуется 15 г сухарей.

3. Ситуационные задачи

(по 5 баллов за задачу; всего 15 баллов)

3.1. На производство поступила рыба сом.

- Укажите показатели доброкачественности свежей рыбы.
- Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу тёмного цвета, неприятную на вкус. Опишите ваши действия при первичной обработке.
- Предложите способ использования данного сырья с учётом его особенностей.

3.2. При приготовлении котлетной массы из рыбы масса получилась слишком жидкой.
- Назовите возможные причины дефекта.
- Предложите способы исправления.
- Какие ингредиенты можно добавить для стабилизации консистенции?

3.3. В цехе по производству овощных полуфабрикатов наблюдается повышенное количество отходов при очистке картофеля.
- Перечислите причины увеличения отходов.
- Предложите меры по их снижению.
- Какие технологические приёмы помогут сохранить пищевую ценность картофеля?

4. Анализ технологических карт

(5 баллов за задание)

4.1. Изучите технологическую карту полуфабриката «Биточки из говядины».
- Выделите основные этапы приготовления.
- Укажите критические точки контроля качества (температура, время, органолептические показатели).
- Перечислите требования к хранению готового полуфабриката.

5. Практическое задание (расчёт и оформление)

(10 баллов за задание)

5.1. Приготовьте полуфабрикат «Тефтели из говядины с рисом» (2 порции).
- Составьте последовательность действий (от проверки сырья до упаковки).
- Рассчитайте количество сырья для 25 порций с учётом потерь.
- Оформите технологическую карточку (включите: наименование, состав, технологию приготовления, требования к качеству, условия хранения).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Ситуационные задачи

1. Рыба с признаками порчи

На производство поступила партия свежей рыбы (судак). При приёмке выявлены:
- тусклые, впалые глаза;
- серовато-коричневый цвет жабр;
- дряблая консистенция мяса;
- слабый неприятный запах.

Задания:
1. Определите степень свежести рыбы согласно СанПиН и ГОСТ.
2. Перечислите действия персонала при обнаружении некачественного сырья.
3. Предложите варианты утилизации или переработки (если возможно).
4. Какие документы необходимо оформить при возврате партии поставщику?

Нормативные ссылки: СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ 814-2019.

2. Дефект рыбной котлетной массы

При приготовлении котлетной массы из трески масса получилась:
- слишком жидкой;
- с неоднородной структурой;

- плохо держит форму при формовании.

Задания:

1. Назовите возможные причины дефекта (не менее 3-х).
2. Предложите способы исправления без замены основного сырья.
3. Какие ингредиенты и в каком количестве можно добавить для стабилизации консистенции?
4. Как предотвратить подобные дефекты в будущем?

3. Повышенные отходы при обработке овощей

В овощном цехе зафиксирован рост отходов при очистке картофеля до 40 % (при норме 25–30 %).

Задания:

1. Перечислите причины увеличения отходов (не менее 4-х).
2. Предложите меры по снижению потерь (технологические, организационные).
3. Какие способы переработки очисток можно применить на предприятии?
4. Рассчитайте экономический ущерб от перерасхода сырья за смену (исходные данные: обработано 200 кг картофеля, цена 50 руб./кг).

4. Нарушение условий хранения полуфабрикатов

В холодильном шкафу обнаружены:

- мясные котлеты, хранившиеся 36 часов при +8\,^\circ\text{C};
- рыбные зразы, упакованные без маркировки (срок изготовления неизвестен);
- овощные полуфабрикаты с признаками плесени.

Задания:

1. Укажите нарушения требований СанПиН и ГОСТ.
2. Опишите действия персонала по утилизации некачественной продукции.
3. Составьте алгоритм контроля температурного режима в холодильном оборудовании.
4. Какие документы фиксируют результаты проверок хранения?

5. Ошибка в расчёте сырья

При подготовке к банкету на 100 человек повар рассчитал количество куриного филе для котлет по рецептуре, но не учёл потери при обработке. В результате сырья оказалось недостаточно.

Задания:

1. Рассчитайте необходимое количество куриного филе брутто для 100 порций котлет (выход 1 порции — 120 г филе нетто). Норма отходов при обработке — 22 %.
2. Укажите, какие документы помогут избежать подобных ошибок.
3. Опишите порядок корректировки производственной программы в такой ситуации.
4. Перечислите способы рационального использования остатков сырья.

6. Подготовка к фестивалю уличной еды

Предприятие должно подготовить 500 порций полуфабриката «Чебуреки с мясом» для выездной торговли.

Задания:

1. Составьте технологическую схему приготовления (от приёмки сырья до упаковки).
2. Рассчитайте количество сырья (мясо, лук, специи, тесто) с учётом потерь.
3. Укажите требования к маркировке и упаковке для транспортировки.
4. Перечислите меры безопасности при реализации полуфабрикатов вне предприятия.

7. Замена сырья в рецептуре

По требованию клиента необходимо заменить свинину на индейку в полуфабрикате «Тефтели».
Задания:

1. Сравните пищевую ценность свинины и индейки (белки, жиры, калорийность).
2. Какие изменения в рецептуре потребуются (ингредиенты, технология)?
3. Как скорректировать время тепловой обработки?
4. Оформите изменённую технологическую карту (шаблон прилагается).

8. Дефект панировки

У полуфабриката «Котлеты панированные» панировка:

- отслаивается при жарке;
- имеет неравномерную толщину;
- местами подгорела.

Задания:

1. Назовите причины дефекта (не менее 3-х).
2. Предложите способы устранения на этапе приготовления.
3. Какие инструменты и оборудование помогут улучшить качество панировки?
4. Составьте инструкцию для персонала по правильной панировке.

9. Организация рабочего места

Необходимо подготовить рабочее место для приготовления 200 порций рубленых биточков из говядины.
Задания:

1. Перечислите необходимое оборудование и инвентарь.
2. Составьте схему размещения оборудования с учётом требований безопасности.
3. Укажите нормы загрузки производственных столов.
4. Опишите порядок уборки рабочего места после смены.

10. Конфликт с поставщиком

Поставщик доставил партию замороженного мяса с признаками повторного замораживания (кровоизлияния, рыхлая консистенция).
Задания:

1. Опишите процедуру приёмки сырья с отклонениями от нормы.
2. Какие документы оформляются при отказе от партии?
3. Предложите альтернативные источники поставки.
4. Разработайте чек-лист для контроля качества мяса при приёмке.

4.Программа промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы экзамену.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»– это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023. - 160с

2. Самородова И.П.. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова.- 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 128С.

3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова.- – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2023.- 288С.

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы):

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 г.- 240с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учеб.пособие, М., Академия, 2023.

Перечень вопросов к промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1. Организации рабочего места для обработки лука, капусты
2. Первичная обработка плодовых, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.
3. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное использование.
4. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рубленой, котлетной массы.
5. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы
6. Химический состав мяса, основные ткани мяса
7. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
8. Организация работы птицегольевого цеха
9. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.
10. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
11. Разделка рыбы на филе (пластование).
12. Обработка десертных овощей.
13. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
14. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
15. Оттаивание мороженой рыбы.
16. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
17. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения
18. Последовательность технологических операций при обработке, хранение полуфабрикатов.
19. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование.
20. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов и их хранения.
21. Полуфабрикаты из птицы и дичи: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые.
22. Организация работы мясо-рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем.
23. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование, хранение полуфабрикатов.
24. Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
25. Рецептура. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
26. Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш баранины и телятины
27. Кулинарная обработка рыбы, для приготовления рыбного полуфабриката «кругляши»
28. Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование, подрезка сухожилий, обвертывание, обвязывание.
29. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.
30. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра.
31. Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.
32. Фарширование рыбы порционными кусками-кругляшами.
33. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

34. Фарширование рыбы в целом виде.
35. Обработка кроликов, кулинарное использование.
36. Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы
37. Рецептура. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы
38. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке свиной туши.
39. Рецептура. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё
40. Фарши, технология приготовления.
41. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке говяжьей туши.
42. Механическая кулинарная обработка морепродуктов, кулинарное использование.
43. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из неё
44. Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её кулинарное использование
45. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины, кулинарное использование.
46. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке бараньей туши.
47. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.
48. Подготовка овощей для фарширования: кабачки, баклажаны, томаты, сладкий перец, грибы.
49. Обработка субпродуктов птицы и дичи
50. Рецептура. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДАЮ
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик: преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Кострова Н.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цель профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области приготовления, оформления горячих блюд,

1.2.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента формируются в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФОП СОО. Они включают личностные, метапредметные, предметные результаты, а также общие и профессиональные компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни»**		
	Планируемые личностные, результаты	**Планируемые метапредметные результаты**	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Сформированность профессионального самосознания Развитие творческого подхода к работе Ответственное отношение к качеству продукции	Умение анализировать производственные ситуации Способность планировать технологический процесс Навыки оценки качества продукции	Знание технологических процессов Умение разрабатывать новые рецептуры Владение современными технологиями приготовления
ОК 02. Использовать современные средства поиска информации	Развитие информационной культуры Способность к самообразованию Интерес к инновациям	Умение работать с профессиональной документацией Навыки анализа технологических карт Способность к исследовательской деятельности	Знание современных технологий обработки сырья Умение использовать профессиональное ПО Владение методами контроля качества
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Стремление к профессиональному росту Осознание необходимости постоянного обучения Развитие лидерских качеств	Умение ставить цели и задачи Способность к самоанализу Навыки планирования карьеры	Знание требований к квалификации Умение составлять план развития Владение методами самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать в коллективе	Развитие коммуникативных навыков Способность к командной работе Уважительное отношение к	Умение распределять обязанности Навыки координации действий Способность к конструктивной критике	Знание принципов организации работы Умение взаимодействовать с подразделениями Владение методами обучения персонала

	коллегам		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Развитие культуры речи, Способность к профессиональному общению Умение вести деловую переписку	Навыки презентации продукции Умение консультировать клиентов Способность составлять документацию	Знание профессиональной терминологии Умение описывать технологические процессы Владение методами дегустационного анализа
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию	Развитие патриотизма Уважительное отношение к традициям Сохранение культурного наследия	Умение изучать культурные традиции Способность адаптировать рецепты Навыки презентации национальной кухни	Знание региональных особенностей чувашской кухни Умение работать с местными продуктами Владение традиционными технологиями
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды	Экологическая культура Ответственное отношение к ресурсам Готовность к действиям в ЧС	Умение оценивать экологический риск Навыки рационального использования ресурсов Способность действовать в ЧС	Знание экологических норм Умение применять ресурсосберегающие технологии Владение методами безопасной работы
ОК 08. Использовать средства физической культуры	Осознание ценности здоровья Развитие физической культуры Профилактика профзаболеваний	Умение планировать режим труда и отдыха Навыки самоконтроля Способность применять оздоровительные технологии	Знание основ здорового образа жизни Умение применять физические упражнения Владение методами профилактики заболеваний
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией	Развитие аналитического мышления Способность к систематизации информации Умение работать с нормативами	Навыки чтения технической документации Умение составлять технологические карты Способность работать с рецептурами	Знание стандартов качества Умение вести производственный учет Владение методами калькуляции
ПК 2.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Ответственное отношение к организации рабочего процесса Развитие навыков самоконтроля Стремление к поддержанию порядка на рабочем месте	Умение планировать подготовительные работы Способность оценивать готовность оборудования Навыки проверки качества сырья	Знание правил организации рабочего места Умение подготавливать оборудование к работе Владение методами проверки качества сырья
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса	Умение осуществлять приготовление и непродолжительные хранение супов разнообразного	Знание технологий приготовления полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента	Стремление к совершенствовани ю навыков	ассортимента	Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Развитие внимания к деталям Формирование культуры работы с кондитерскими изделиями Стремление к изучению чувашских традиций	Умение осуществлять приготовление и творческое оформление супов разнообразного ассортимента	Знание особенностей региональной кондитерской продукции Умение готовить мучные кондитерские изделия Владение техниками декора и оформления
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса Стремление к совершенствовани ю навыков	Умение осуществлять приготовление и непродолжительные хранение соусов разнообразного ассортимента	Знание технологий приготовления хлебобулочных изделий. Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса	Умение осуществлять приготовление и творчески оформлять горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Знание технологий приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации
ПК 2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Формирование творческого потенциала Формирование эстетического вкуса	Умение осуществлять приготовление и творчески оформлять горячие блюда и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Знание технологий приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса Стремление к совершенствовани ю навыков	Умение осуществлять приготовление и творчески оформлять горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Знание технологий приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации
ПК 2.8Осуществлять приготовление,	Формирование творческого	Умение осуществлять приготовление и	Знание технологий приготовления горячих

творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	потенциала Формирование эстетического вкуса Стремление к совершенствовани ю навыков	творчески оформлять горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	блюд кулинарных изделий, закусок из закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Текущий контроль освоения студентами материала по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: оперативный и рубежный контроль.

При проведении оперативного контроля используются следующие формы: тестовые задания различного уровня сложности по темам разделов, устные опросы по теоретическому материалу, выполнение и защита практических работ, выполнение и защита лабораторных работ, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов, наблюдение за практической деятельностью обучающихся, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

При проведении рубежного контроля осуществляется проверка освоения разделов профессионального модуля оценка достижения запланированных результатов обучения, контроль сформированности профессиональных компетенций, проверка теоретических знаний и практических навыков, анализ качества выполнения учебно-производственных работ в форме: в форме: тестов, кейс-заданий, докладов с презентацией.

Формы контроля направлены на объективную оценку качества освоения программы профессионального модуля, стимулирование учебной работы студентов, мониторинг результатов образовательной деятельности, подготовку к промежуточной аттестации, обеспечение максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Все формы контроля позволяют оценить уровень теоретических знаний, степень сформированности практических умений, качество выполнения технологических операций, соблюдение требований безопасности, культуру выполнения работ, умение применять полученные знания на практике.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий, выполнения и защиты практических работ, выполнения и защиты лабораторных работ, различного уровня сложности:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно

менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по предмету обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Тестовые задания	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Тестовые задания	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Тестовые задания	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

МДК. 02.01**.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

1.Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4.Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5.производить отпуск готовой кулинарной продукции
6.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. Расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

2.3. 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 по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

4. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, блюд, кулинарных изделий, закусок

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.
5. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
6. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
7. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
8. Какие виды холодильного оборудования Вы знаете?
9. Каково назначение горячего цеха?
10. Перечислите инвентарь, используемый для приготовления горячих блюд.
11. Какая наплитная посуда, используется в горячем цехе?
12. Назовите маркировку разделочных досок и ножей, используемых при порционировании цыплят жареных.
13. Объясните назначение горки в горячем цехе?
14. Какие супы относят к заправочным?
15. Как классифицируют соусы?
16. Какие виды гарниров к горячим блюдам вы знаете?
17. Назовите основные правила варки каш.
18. Отчего зависит консистенция каш?
19. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
20. Какие факторы влияют на время варки бобовых?
21. Назовите температуру подачи вторых блюд.
22. В чем заключаются особенности приготовления горячих закусок?
23. Назовите ассортимент борщей
24. Чем борщ отличается от щей?
25. Что является обязательной составной частью рассольника?
26. Назовите полуфабрикаты для приготовления соусов.
27. Какие блюда из творога относят к горячим?
28. Из какого теста готовят блины?
29. Перечислите продукты для омлетной смеси?
30. Что такое выход блюда? Т

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
Оценочный материал
I- Вариант

Инструкция:
внимательно прочитайте задание. В зависимости от типа задания выберите правильный ответ, решите задачу или впишите пропущенные слова и термины.

№ №	Вопрос	Эталон ответов	Уровень усвоения	Баллы
1	***Полуфабрикат – это:*** а) продукт, прошедший тепловую обработку б) продукт, прошедший термическую обработку в) продукт, прошедший частичную кулинарную обработку г) продукт, прошедший дополнительную обработку	в	I	3
2	***К плодовым овощам относятся:*** а) баклажаны, огурец б) артишоки, арбуз в) тыква, арбуз г) патиссоны, бобы	в	I	3
3	***Задача.*** Сколько моркови массой брутто надо взять, чтобы получить 40кг очищенной моркови в феврале?	Решение. 100% -25% = 75% 40 кг – 75% Х кг -100% Ответ: 53кг (брутто)	III	5
4	***Выпишете пропущенные слова*** Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и _____, мытья, _____, нарезки.	Калибровки, очистки.	II	4
15	***Заполните таблицу.*** №№ | Злаки | Названия крупы 1 | Просо | 2 | Пшеница | 3. | Ячмень |	1.пшено шлифованное 2.пшеничная, манная 3. ячневая, перловая	III	5
6	***Закончите предложение.*** Обжаривание продуктов при температуре 110 -120С без образования поджаристой корочки, называется _____	пассерованием	II	4
7	***Сушеный горох замачивают:*** а) 3 -4 часа б) 1 -2 часа в) 4 -5 часа г) 6 часов	б	I	3
8	***Допишите предложение.*** Припускание в бульоне или в соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей, называется _____.	тушением	II	4
9	***Картофельным зразам придают форму*:** а) прямоугольника б) треугольника в) рулета г) полумесяца	а	I	3
10	***По набору продуктов определите блюда:*** Св. капуста, бульон, жир, пассерованный морковь, лук, петрушка, томатное пюре, лавровый лист, перец, уксус, мучная пассеровка, соль, сахар.	Тушеная капуста	III	5
11	***Укажите последовательность операций при подготовке кабачков для фарширования.*** Ответ: _____ _____	Промывание - отрезания плодоножки-снятие кожицы-нарезка на цилиндрики-удаления семян-варка	II	4
12	***Для приготовления рагу из овощей, овощи нарезают:*** а) соломкой и брусочками	б	I	3

<table>
<tr><td></td><td>б) ломтиками или кубиками
в) кубиками или дольками
г) бочоночками или чесночками</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Составить технологическую схему приготовления «Лапшевник с творогом»</td><td>Протертый творог - сырые яйца – соль - сахар –лапша несливным способом- перемешивание- выкладывание в форму – смазывание сметаной – запекание - отпуск</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Закончите предложение.
Поддержание нужной температуры блюд на раздаче называется _____</td><td>термостатирование</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Вставьте пропущенные слова. <u>Рассольник домашний.</u>
В кипящий бульон кладут _____, нарезанную _____, доводят до кипения, закладывают _____, варят до полуготовности, кладут пассерованные _____, через некоторое время добавляют припущенные _____, специи, вводят огуречный _____, соль и варят до готовности.</td><td>капусту, соломкой, картофель, овощи, огурцы, рассол.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Заполните таблицу.
<table>
<tr><td>№</td><td>консистенция</td><td>применение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>жидкий</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>средней густоты</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>густой</td><td></td></tr>
</table></td><td>1.для поливки
2. для запекания
3. для фарширования</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Температуре подачи вторых блюд:
а) 14 – 15С б) 10 – 12С в) 65 – 70С г) 15С</td><td>в</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Заполните таблицу.
<table>
<tr><td>№</td><td>Рыбные п/ф - ты</td><td>Сроки хранен.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Порционные куски и рыбный фарш</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Целая разделенная рыба</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>П /ф –ты из котлетной массы</td><td></td></tr>
</table></td><td>1. 6 -8 часов
2. 24 часа
3. до 12 часов</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба жареная с луком по - ленинградски»</td><td>Порционная сковорода -жареная рыба – жареный картофель – лук фри</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:
а) имеет сухую корочку б) не имеет корочку</td><td>а</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>21</td><td>По набору продуктов определите названия блюда:
Говядина, жир животный, томатное пюре, лук репчатый, мука пшеничная, огурцы соленые, картофель, чеснок, соль, специи</td><td>Азу</td><td>III</td><td>5</td></tr>
</table>

Оценочный материал
II - Вариант

Инструкция:
внимательно прочитайте задание. В зависимости от типа задания выберите правильный ответ, решите задачу или впишите пропущенные слова и термины.

№ №	Вопрос	Эталон ответов	Уровень усвоения	Баллы
1	***Картофель, нарезанный соломкой, используют, для:*** а) жарки основным способом	г	I	3

<table>
<tr><td></td><td>б) жарки инфракрасными лучами
в) жарки на открытом огне
г) жарки во фритюре</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Выпишите пропущенные слова. Лук фри.
Репчатый лук нарезают _____, панируют в _____, кладут в жир, нагретый до 180С, жарят _____ мин до образования _____ корочки. Жареный лук вынимают _____, дают стечь жиру.</td><td>Кольцами, муке, 3-5 мин, золотистой, шумовкой.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Выпишете пропущенные слова
Баклажаны сортируют, отрезают _____, промывают, старые баклажаны _____ и _____ кожицу.</td><td>Плодоножку, ошпаривают, снимают.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Выпишите пропущенные слова. Лук фри.
Репчатый лук нарезают _____, панируют в _____, кладут в жир, нагретый до 180С, жарят _____ мин до образования _____ корочки. Жареный лук вынимают _____, дают стечь жиру.</td><td>Кольцами, муке, 3-5 мин, золотистой, шумовкой.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>5</td><td>По набору продуктов определите названия блюд:
Свекла, маргарин, манная крупа, яйцо, соль, сухари, жир</td><td>Котлеты свекольные</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td>По набору продуктов определите названия блюда.
Свекла, картофель, морковь, лук репчатый, капуста, фасоль, специи, соль, сахар, чеснок, фрикадельки.</td><td>борщ сибирский</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Цветную капусту хранят в горячем отваре не более:
А) 15 мин б) 1,5 часа в) 30 мин г) 1 часа</td><td>в</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Пользуясь со сборником рецептур, определить количество продуктов, необходимое для приготовления 5 порций блюда «Омлет с морковью, паровой»</td><td>Ответ в гр.
Морковь 136*5=680
Яйца 2*5= 10
Молоко 50*5=250
Масло сл. 10*5=50
Соль 2*5=10</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Закончите предложение:
Смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в банках называется_____.</td><td>Меланжем.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Заполните таблицу кулинарного использования частей говядины.
<table>
<tr><td>№№</td><td>Вид тепловой обработки</td><td>Наименование</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Для жарки</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Для варки</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Для котлетной массы</td><td></td></tr>
</table></td><td>1.вырезка, толстый и тонкий край
2.грудинка, покромка, лопаточная и подлопаточная части
3.шейная часть, пашина, покромка</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Спаржа отварная подается:
а) на закусочной тарелке б) на пирожковой тарелке
в) на решетке г) на менажнице</td><td>в</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Составить технологическую схему приготовления поджарки.</td><td>Мясо- брусочками-соль-перец-обжаривание-пассерованный репчатый лук-томатное пюре-жарка 2мин-отпуск.</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Установите соответствие колонок между видами нарезки лука.</td><td>1; 3; 5– б
2; 4;6 –а</td><td>III</td><td>5</td></tr>
</table>

	1) колечки 2) кольца а) репчатый лук 3) мелкие шпалки 4) полукольца б) зелёный лук 5) крупные шпалки 6) соломка			
14	***Картофельный рулет имеет трещину:*** а) поверхность не смазывали льезоном б) не панировали в) не смазывали сливочным маслом г) поверхность не прокалывали деревянной шпажкой	г	I	3
15	***Заполните таблицу «Рыбная котлетная масса»*** На 1000 гр. рыбного филе. № | Сырье | Масса (гр) 1 | Хлеб | 2 | Жидкости | 3 | Соль | 4 | Перец |	1. 250 -300 гр. 2. 300 – 350гр. 3. 20 гр 4. 1гр	III	5
16	***Опишите правила подачи щей из свежей капусты с картофелем.***	на тарелку кладут кусочки мясо, наливают щи, кладут сметану и посыпают зеленью.	II	4
17	***Суп – лапша домашняя готовят на:*** а) курином бульоне б) мясо – костном бульоне в) костном бульоне г) овощном отваре	а	I	3
18	***По набору продуктов определите блюда*:** Морковь, корень петрушки, чернослив, сахар, рисовая крупа, соль.	«Морковь тушеная с рисом и черносливом»	II	4
19	***Составить технологическую схему приготовления блюда из мяса птицы «Рагу из субпродуктов»***	Обработанные субпродукты – на куски - жир – противень –соль – бульон – томатное пюре – тушение 35-40 мин- приготовление соуса – соединение продуктов с соусом – обжаренный картофель – пассерованные морковь, петрушка, лук, репа, перец, лавровый лист – тушение 15-20мин	II	4
20	***Яйца всмятку варят:*** а) 3 -4 мин б) 4 -5 мин в) 5 -6 мин г) 2.5 - 3 мин	г	I	3
21	***Перечислить механическое оборудование для обработки клубнеплодов и корнеплодов.***	Сортировочная, моечная, картофелеочистительная машины	II	4

Оценочный материал
III - Вариант

Инструкция:
внимательно прочитайте задание. В зависимости от типа задания выберите правильный ответ, решите задачу или впишите пропущенные слова и термины.

№	Вопрос	Эталон	Уровень	Балл

№		ответов	усвоения	ы
1	***Соус паровой на мясном бульоне, готовят с добавлением*:** а) масла сливочного б) белого вина в) красного вина г) горчицы	б	I	3
2	***К пряным овощам относят***: а) петрушка б) чабер в) стручковый перец г) ревень	б	I	3
3	***Закончите предложение.*** Ряд научно обоснованных, последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или кулинарную продукцию называют _____.	Технологическим процессом	II	4
4	***Картофельным зразам придают форму*:** а) прямоугольника б) треугольника в) рулета г) полумесяца	а	I	3
5.	***Составить технологическую схему приготовления блюда «Солянка овощная»***	Порционная сковорода – капуста тушеная – подготовленные овощи с грибами – каперсы – тушеная капута– сухари или сыр – запекание – отпуск.	III	5
6.	***В процессе брожения количество обминок зависит от:*** а) количества муки б) качества муки в) количества сахара г) количества соли	б	I	3
7.	***Заполните таблицу.*** <table><tr><td>Форма нарезки капусты</td><td>Использование в кулинарии</td></tr><tr><td>соломка</td><td></td></tr><tr><td>шашки</td><td></td></tr><tr><td>дольки</td><td></td></tr><tr><td>рубка</td><td></td></tr></table>	1.тушения, борщей, кроме сибирского и флотского, салата, капустных котлет 2.щей, борщей, рагу, припускания 3.варки, припускания, жарки после предварительной варки 4. фаршей	III	5
8	***Вставьте пропущенные слова*** Отварные кальмары нарезают _____, посыпают _____, перцем, панируют в _____, сыром яйце и _____. Обжаривают с двух сторон до образования _____корочки	Кусочками, солью, муке, сухарях, поджаристой	II	4
9	***Составить технологическую схему приготовления поджарки.***	Мясо нарезают брусочками – солью – перцем – обжаривание – репчатый лук – томатное пюре – жарка 2-3мин.	III	5
10	***Для приготовления блюда «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом» соус готовят:*** а) на мясном бульоне б) на рыбном бульоне в) на курином бульоне г) грибном отваре	б	I	3
11	***Оладьи отличаются от блинов:***	а	I	3

<table>
<tr><td></td><td>а) меньшим диаметром и большей толщиной;
б) большим размером;
в) меньшим размером и меньшей толщиной;</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Заполните таблицу.
<table>
<tr><td>№№</td><td>Наименование частей мяса (говядины)</td><td>Мелкокус. Полуфаб.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Вырезка</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тонкий и толстый край</td><td></td></tr>
</table></td><td>1.шашлык по-московски.
2.бефстроганов, поджарка.</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Выпишите пропущенные слова. Лук фри.
Репчатый лук нарезают _____, панируют в _____, кладут в жир, нагретый до 180С, жарят _____ мин до образования _____ корочки. Жареный лук вынимают _____, дают стечь жиру.</td><td>Кольцами, муке, 3-5 мин, золотистой, шумовкой.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Составить технологическую схему приготовления соуса грибного.</td><td>отварные грибы – пассерованный репчатый лук – обжаривание – белая жировая пассеровка – грибной отвар-варка 10 -15мин – соль – процеживание – обжаренный лук и грибы – варка 10мин.</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Эскалоп – это:
а) крупнокусковой полуфабрикат из свинины
б) порционный полуфабрикат из свинины
в) мелкокусковой полуфабрикат из баранины
г) полуфабрикат из рубленой массы из птицы</td><td>б</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 40 порций для котлет, рубленных из птицы, пользуясь со сборником рецептур</td><td>курица
0,077*40=3.08гр.
хлеб пшенич.
0,009*40=0.36гр.
молоко
0,013*40=0.52гр.
жир
0,002*40=0.08гр.
сухари
0.005*40=0.2гр
маргарин стол.
0,003*40=0.12гр.</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>Выпишете пропущенные слова.
Картофель в молоке
Сырой очищенный картофель нарезают _____ среднего размера, заливают горячей водой, варят _____мин, воду сливают, картофель заливают горячим _____, кладут _____ и варят до готовности.</td><td>Кубиками, 5-10 мин, молоком, соль</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>Укажите последовательность операций при подготовке кабачков для фарширования.
Ответ:
_____
_____</td><td>Промывание - отрезания плодоножки-снятие кожицы-нарезка на цилиндрики-удаления семян-варка</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>19.</td><td>Вставьте пропущенные слова. Масло селедочное.</td><td>вымачивают, сито,</td><td>II</td><td>4</td></tr>
</table>

	Филе сельди _____, пропускают через мясорубку, протирают через _____, соединяют с размягченным _____ и хорошо _____.	сливочным маслом, взбивают		
20	***Вставьте пропущенные слова.*** Омлет жареный имеет форму _____. Цвет _____. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка _____ корочку.	Пирожка, светло – желтый, подрумянную.	II	4
21	***Дайте определение яичного порошка.***	Высушенная смесь белков и желтков яиц.	II	4

Количество вариантов задания: три
Время выполнения задания – 45 мин.
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:
Выполнение задания.
Тестовое задание.

№№	**Баллы**	**Оценка**
1	72 - 84	5 (отлично)
2	59 - 71	4 (хорошо)
3	58 - 43	3 (удовлетворительно)
4	Менее 42	2 (неудовлетворительно)

Программа промежуточной аттестации студентов

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам МДК. 02.01**.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, блюд, кулинарных изделий, закусок проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы к экзамену.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

1. Технология приготовления заправочных супов. Общие правила, последовательность приготовления. Требования к качеству. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.

2. Методы приготовление блюд из сыра. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.

3. Технология приготовления заправочных супов. сложного ассортимента. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска

4. Методы приготовления горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд.

5. Технология приготовления кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

6. Технология приготовления супов пюре сложного ассортимента Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска

7. Методы приготовления блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.

8. Прозрачные супы (консоме): общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

9. Методы приготовления горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи, кролика. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд: индейки отварной, гуся, фаршированного яблоками. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

10. Правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста

11. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.

12 Правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей.

13. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого.

14. Супы региональной кухни. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов

15.Технология приготовления молочных супов. Правила подачи

16. Технология приготовления закусок из мяса, мясопродуктов.

17. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

18. Правила приготовления отдельных компонентов для соусов сложного ассортимента. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления

полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.

19. Методы приготовления блюд из рыбы в припущенном виде сложного приготовления. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления

20. Правила приготовления мучной пассеровки, пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов.

21. Технология приготовления горячих соусов. Правила подачи. Требования к качеству

22 технология приготовления холодных соусов. Правила подачи. Требования к качеству

23. Технология приготовления блюд из рыбы. Правила подбора гарнира и соусов.

24. Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.

25. Технология приготовления блюд из овощей. Приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов.

26. Методы приготовления блюд из рыбы в запеченном виде. Запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.

27. Методы приготовления горячих блюд из мяса домашней птицы. Методы приготовления. Правила подачи.

28. Методы приготовления блюд из мяса птицы. Методы приготовления. Правила подачи.

29. Приготовление блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка. Правила подачи

30. Методы приготовления блюд из рыбы в тушеном виде приготовления Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.

31. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки. Правила подачи.

32. Технология приготовления прозрачных супов. Гарниры к ним. Правила подачи

33. Технология приготовления региональных супов. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.

34. Методы приготовления блюд из каш. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.

35. Технология приготовления горячих блюд из грибов. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос

36. Технология приготовления горячих блюд из макаронных изделий. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос

37. Технология приготовления блинов и оладий. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блинов для отпуска на вынос

38. Технология приготовления блинов. Ассортимент. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос

39. Технология приготовления мучных гарниров. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос

40.Технология приготовления горячих блюд из творога. Правила подачи. Органолептическая оценка Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд

для отпуска на вынос.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДАЮ
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик: Антонова А.Г. мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

4. Программа промежуточной аттестации студентов

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и дополнительных профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

1. Область применения ФОС по профессиональному модулю

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.2.1. Цель профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» формируются в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФОП СОО. Они включают личностные, метапредметные, предметные результаты, а также общие и профессиональные компетенции.

1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК)

ФОС позволяет оценивать: Формирование элементов дополнительных профессиональных компетенций (ДПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения** ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»		
	Планируемые личностные, результаты	**Планируемые метапредметные результаты**	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Сформированность профессионального самосознания Развитие творческого подхода к работе Ответственное отношение к качеству продукции	Умение анализировать производственные ситуации Способность планировать технологический процесс Навыки оценки качества продукции	Знание технологических процессов Умение разрабатывать новые рецептуры Владение современными технологиями приготовления
ОК 02. Использовать современные средства поиска информации	Развитие информационной культуры Способность к самообразованию Интерес к инновациям	Умение работать с профессиональной документацией Навыки анализа технологических карт Способность к исследовательской деятельности	Знание современных технологий обработки сырья Умение использовать профессиональное ПО Владение методами контроля качества
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Стремление к профессиональному росту Осознание	Умение ставить цели и задачи Способность к самоанализу	Знание требований к квалификации Умение составлять план развития

профессиональное и личностное развитие	необходимости постоянного обучения Развитие лидерских качеств	Навыки планирования карьеры	Владение методами самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать в коллективе	Развитие коммуникативных навыков Способность к командной работе Уважительное отношение к коллегам	Умение распределять обязанности Навыки координации действий Способность к конструктивной критике	Знание принципов организации работы Умение взаимодействовать с подразделениями Владение методами обучения персонала
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Развитие культуры речи, Способность к профессиональному общению Умение вести деловую переписку	Навыки презентации продукции Умение консультировать клиентов Способность составлять документацию	Знание профессиональной терминологии Умение описывать технологические процессы Владение методами дегустационного анализа
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию	Развитие патриотизма Уважительное отношение к традициям Сохранение культурного наследия	Умение изучать культурные традиции Способность адаптировать рецепты Навыки презентации национальной кухни	Знание региональных особенностей чувашской кухни Умение работать с местными продуктами Владение традиционными технологиями
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды	Экологическая культура Ответственное отношение к ресурсам Готовность к действиям в ЧС	Умение оценивать экологический риск Навыки рационального использования ресурсов Способность действовать в ЧС	Знание экологических норм Умение применять ресурсосберегающие технологии Владение методами безопасной работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией	Развитие аналитического мышления Способность к систематизации информации Умение работать с нормативами	Навыки чтения технической документации Умение составлять технологические карты Способность работать с рецептурами	Знание стандартов качества Умение вести производственный учет Владение методами калькуляции
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	-подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,	— Планирует последовательность действий при подготовке зоны работы; — анализирует	— Подбирает и размещает оборудование, инвентарь, посуду в зоне приготовления

исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	соответствие оборудования и материалов требованиям регламентов; — использует нормативно-техническую документацию (ГОСТ, ТУ, инструкции); — координирует действия в бригаде при развёртывании рабочего процесса.	холодных блюд согласно стандартам; — проверяет исправность технологического оборудования и весоизмерительных приборов; — подготавливает сырьё и полуфабрикаты с учётом требований санитарии и сроков хранения; — оформляет заявки на недостающие материалы и инструменты.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	— Составляет технологические карты для соусов и заправок; — рассчитывает закладку ингредиентов с учётом выхода продукции; — выбирает оптимальные условия и сроки хранения; — фиксирует результаты проб и корректирует рецептуру.	— Приготавливает холодные соусы (майонезы, винегреты, йогуртовые, на основе растительных масел и др.) по рецептам; — применяет техники эмульгирования, смешивания, настаивания; — контролирует органолептические показатели (вкус, аромат, консистенция); <— обеспечивает санитарно-гигиенические условия хранения (температура, тара, маркировка).
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	— Разрабатывает варианты оформления салатов с учётом сезонности и доступности продуктов; — подбирает гармоничные цветовые и	— Приготавливает салаты из свежих овощей, зелени, фруктов, морепродуктов, мяса и птицы по технологическим картам; — применяет

ассортимента.		текстурные сочетания; — презентует блюдо, аргументируя выбор оформления; — учитывает диетические и аллергические ограничения при составлении рецептур.	приёмы нарезки, шинковки, карвинга; — готовит и использует декоративные элементы (микрозелень, съедобные цветы, фигурные нарезки); — порционирует и сервирует салаты с учётом стандартов подачи.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	— Анализирует запросы целевой аудитории (банкеты, фуршеты, кейтеринг); — проектирует ассортимент закусок под конкретное мероприятие; — координирует работу с коллегами при массовом приготовлении; — оценивает эргономику и визуальную привлекательность порций.	— Приготавливает бутерброды, канапе, тарталетки, рулетики, мини-закуски из различных ингредиентов; — подбирает основы (хлеб, крекеры, овощные слайсы) и топпинги; — использует техники намазывания, укладывания, скрепления; — оформляет закуски с учётом принципов цветовой гармонии и микросервировки.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	— Изучает особенности обработки разных видов рыбы и морепродуктов; — сопоставляет традиционные и современные техники приготовления;— рассчитывает потери и выход готовой продукции; — документирует авторские вариации блюд.	— Приготавливает холодные блюда: рыбу под маринадом, заливную рыбу, гравлакс, севиче, тартары, роллы, закуски из креветок, мидий, кальмаров; — выполняет очистку, разделку, филирование рыбы;— применяет техники соления, маринования, вяления;

			— сервирует с соусами, гарнирами, декоративными элементами.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	— Сравнивает технологии приготовления холодных мясных блюд в разных кухнях мира; — адаптирует рецептуры под локальные продукты и предпочтения гостей; — организует холодовое хранение и ротацию запасов; — ведёт учёт расхода сырья и себестоимости блюд.	— Приготавливает холодные мясные закуски: карпаччо, брускетты с мясом, паштеты, террины, заливное, мясные рулеты, копчёности, вяленые изделия;— обрабатывает и нарезает мясо, птицу, дичь с учётом текстуры и зрелости; — комбинирует с маринадами, соусами, конфитюрами; — оформляет блюда с акцентом на текстуру и цвет, использует съедобные декорации.

Результатом освоения данной профессионального модуля является освоение студентами следующих компетенций, знаний и умений:

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Текущий контроль освоения студентами материала по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении оперативного контроля используются следующие формы: тестовые задания различного уровня сложности по темам разделов, устные опросы по теоретическому материалу, выполнение и защита практических работ, выполнение и защита лабораторных работ, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов, наблюдение за практической деятельностью обучающихся, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

При проведении рубежного контроля осуществляется проверка освоения разделов профессионального модуля оценка достижения запланированных результатов обучения, контроль сформированности профессиональных компетенций, проверка теоретических знаний и практических навыков, анализ качества выполнения учебно-производственных работ в форме: в форме: тестов, кейс-заданий, докладов с презентацией.

Формы контроля направлены на объективную оценку качества освоения программы профессионального модуля, стимулирование учебной работы студентов, мониторинг результатов образовательной деятельности, подготовку к промежуточной аттестации, обеспечение максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Все формы контроля позволяют оценить уровень теоретических знаний, степень сформированности практических умений, качество выполнения технологических операций, соблюдение требований безопасности, культуру выполнения работ, умение применять полученные знания на практике.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному

предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий, выполнения и защиты практических работ, выполнения и защиты лабораторных работ, различного уровня сложности:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по предмету обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Перечислите основные группы салатов по составу (овощные, мясные, рыбные, смешанные).
2. Каковы правила нарезки овощей для салатов с учётом текстуры и времени приготовления?
3. Как избежать потери сока и свежести в овощных салатах? Методы предварительной обработки.
4. Какие основы (батоны, хлебцы, крекеры) подходят для разных типов канапе?
5. Как обеспечить устойчивость многослойных бутербродов при сервировке?
6. Назовите 3–4 способа декоративного оформления канапе (с примерами ингредиентов).
7. В чём разница между эмульгированными (майонез) и неэмульгированными (винегрет) соусами?
8. Как стабилизировать консистенцию соуса на основе йогурта или сметаны?
9. Какие пряности и травы традиционно добавляют в холодные соусы для рыбы/мяса/овощей?
10. Опишите технологию приготовления севиче: выбор рыбы, время маринования, баланс кислоты.
11. Как подать заливную рыбу, чтобы желе было прозрачным и не крошилось?
12. Какие гарниры и соусы дополняют холодные рыбные закуски (приведите 2–3 примера)?
13. Каковы этапы приготовления карпаччо из говядины? Требования к мясу и нарезке.
14. Как добиться нежной текстуры паштета? Роль сливочного масла и процеживания.
15. Какие специи и маринады используют для холодных мясных закусок (например, для буженины)?
16. Чем отличается использование желатина от агар-агара в заливных? Расчёт дозировки.
17. Как предотвратить появление пузырьков и мутности в желе?
18. Какие ингредиенты нельзя заливать желе (почему)?
19. Перечислите 5 принципов композиции при оформлении холодных блюд (баланс цвета, высоты, текстур и т. д.).
20. Как использовать микрозелень и съедобные цветы в декоре? Правила хранения и крепления.
21. Какие посуды и подносы подходят для банкетной подачи холодных закусок? Обоснуйте выбор.
22. Каковы максимальные сроки хранения салатов с майонезом?
23. Каковы максимальные сроки хранения нарезанных мясных закусок?
24. Каковы максимальные сроки хранения соусов на основе йогурта?
25. Как маркировать готовые холодные блюда для контроля сроков годности?
26. Что такое FIFO в контексте холодного цеха?
27. Какие данные обязательно указывают в технологической карте холодного блюда?
28. Как рассчитать выход готового блюда с учётом потерь при нарезке и желировании?
29. Приведите пример замены ингредиента в рецепте с сохранением вкусового баланса.
30. Почему холодные блюда особенно уязвимы к бактериальному загрязнению?
31. Как обрабатывать ножи и доски после работы с сырым мясом/рыбой?
32. Какие зоны холодного цеха требуют ежедневной дезинфекции?
33. Как применяют технику су-вид для приготовления холодных закусок (примеры)?
34. Что такое «кубики льда с травами» и для каких блюд они используются?
35. Приведите 2 примера молекулярных техник в холодных закусках (икра из бальзамика, пены и т. п.).
36. Как адаптировать меню холодных закусок для вегетарианцев?

37. Как адаптировать меню холодных закусок для гостей с аллергией на глютен?
38. Как адаптировать меню холодных закусок для диетического питания (низкокалорийные варианты)?
39. Какие закуски подходят для формата «finger food» на мероприятии?
40. Как снизить себестоимость холодных закусок без потери качества? (примеры оптимизации).
41. Какие продукты сезона осень/зима выгоднее использовать в холодных блюдах?
42. Как учитывать потери при зачистке овощей и мяса в калькуляции?
43. Как организовать «холодный бар» на фуршете? Зоны размещения, температура, пополнение.
44. Какие закуски удобно упаковывать на вынос? Требования к таре и маркировке.
45. Как подавать холодные блюда на открытом воздухе (пикник, терраса)?
46. Что делать, если майонез расслоился? Способы реанимации.
47. Как исправить пересоленный паштет или салат?
48. Почему желе может не застыть? Причины и методы коррекции.

ОЦЕНОЧНОЧНОЕ СРЕДСТВО №2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНЫХ РАБОТ

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Проверочная работа №1

Вариант 1

1. Какое оборудование используют в холодном цехе для нарезки сырых и варёных овощей?
   а) слайсер;
   б) куттер;
   в) овощерезка;
   г) блендер.
2. При какой максимальной температуре следует хранить продукты для холодных блюд?
   а) +3 °С;
   б) +8 °С;
   в) +12 °С;
   г) +20 °С.
3. Что означает маркировка «ОВ» на инвентаре в холодном цехе?
   а) отборный виноград;
   б) овощи свежие;
   в) овощи варёные;
   г) овощи бланшированные.
4. Для чего в холодном цехе используют весы?
   а) для контроля температуры продуктов;
   б) для порционирования блюд;
   в) для измельчения ингредиентов;
   г) для перемешивания салатов.
5. Какой сыр готовят из сыворотки?
   а) пармезан;
   б) рикотта;
   в) фета;
   г) камамбер.
6. Какое условие обязательно при совместном хранении сырых продуктов и готовых блюд?
   а) допускается без ограничений;
   б) не допускается;
   в) допускается при температуре ниже +5 °С;
   г) допускается в одной холодильной камере.
7. Какой инвентарь используют для оформления холодных закусок?
   а) кондитерский мешок;
   б) шпатель;
   в) фигурные выемки;
   г) венчик.
8. Какова допустимая температура подачи холодных блюд?
   а) +4…+6 °С;
   б) +10…+14 °С;
   в) +16…+18 °С;
   г) +20…+22 °С.
9. Какое сырьё относится к вспомогательному при приготовлении холодных блюд?
   а) свежие овощи;
   б) мясные полуфабрикаты;
   в) специи и приправы;
   г) рыба охлаждённая.

10. Какой материал предпочтительнее для разделочных досок в холодном цехе?
    а) пластик;
    б) дерево твёрдых пород;
    в) стекло;
    г) металл.

Вариант 2

1. Для чего в холодном цехе применяют мармиты?
    а) для заморозки продуктов;
    б) для подогрева блюд;
    в) для выкладки и реализации блюд по типу «шведский стол»;
    г) для хранения сырья.
2. Какой срок хранения у варёных яиц при температуре +4 ± 2 °С?
    а) 12 часов;
    б) 24 часа;
    в) 36 часов;
    г) 48 часов.
3. Что такое анчоусы?
    а) вид орехов;
    б) продукт из сельдевых рыб;
    в) маринованные огурцы;
    г) сорт сыра.
4. Какое оборудование применяют для измельчения орехов и сыра в холодном цехе?
    а) мясорубка;
    б) куттер;
    в) тёрка механическая;
    г) миксер.
5. Какой инвентарь используют для порционирования соусов?
    а) мерный ковш;
    б) дозатор;
    в) шумовка;
    г) лопатка.
6. Что означает маркировка «РС» на инвентаре?
    а) рыба свежая;
    б) рыба солёная;
    в) рыба варёная;
    г) рыба копчёная.
7. Какое сырьё считается скоропортящимся?
    а) сухие макароны;
    б) свежие ягоды;
    в) консервированные овощи;
    г) сушёные грибы.
8. Какой температурный режим должен быть в холодильном оборудовании для хранения мясных закусок?
    а) 0…+2 °С;
    б) +4…+6 °С;
    в) +8…+10 °С;
    г) +12…+14 °С.
9. Для чего применяют вакуумные упаковщики в холодном цехе?
    а) для стерилизации продуктов;
    б) для увеличения срока хранения готовых блюд;
    в) для маринования овощей;
    г) для замораживания полуфабрикатов.
10. Какое требование обязательно для посуды, используемой в холодном цехе?
    а) наличие декоративных элементов;

б) устойчивость к кислотам и жирам;
в) прозрачность материала;
г) магнитные свойства.

Ответы к проверочной работе № 1		
Вариант 1		
№ вопроса	Правильный ответ	Обоснование
1	в) овощерезка	Овощерезки предназначены для нарезки сырых и варёных овощей разной формы (соломка, кубики, ломтики).
2	б) +8 °C	Согласно санитарным нормам, температура хранения скоропортящихся продуктов в холодном цехе не должна превышать +8 °C.
3	в) овощи варёные	Маркировка «ОВ» обозначает инвентарь для работы с варёными овощами (предотвращает перекрёстное загрязнение).
4	б) для порционирования блюд	Весы обеспечивают точное дозирование ингредиентов и готовых порций по рецептуре.
5	б) рикотта	Рикотта изготавливается из сыворотки, оставшейся после производства других сыров.
6	б) не допускается	СанПиН запрещает совместное хранение сырых продуктов и готовых блюд во избежание бактериального загрязнения.
7	в) фигурные выемки	Фигурные выемки используются для создания декоративных элементов из овощей, сыра, масла.
8	а) +4…+6 °C	Это оптимальная температура подачи холодных блюд, сохраняющая вкус и безопасность.
9	в) специи и приправы	Специи не являются основным ингредиентом, но дополняют вкус блюд.
10	а) пластик	Пластиковые доски гигиеничны, не впитывают влагу, разрешены санитарными нормами для холодного цеха.
Вариант 2		
№ вопроса	Правильный ответ	Обоснование
1	в) для выкладки и реализации блюд по типу «шведский стол»	Мармиты поддерживают заданную температуру готовых блюд при сервировке.
2	г) 48 часов	По СанПиН, варёные яйца хранятся при +4 ± 2 °C не более 48 часов.
3	б) продукт из сельдевых рыб	Анчоусы — это мелкая солёная рыба семейства сельдевых, часто используется как вкусовая добавка.
4	в) тёрка механическая	Механические тёрки предназначены для измельчения твёрдых продуктов (сыр, орехи, овощи).
5	б) дозатор	Дозаторы обеспечивают равномерное порционирование соусов и заправок.
6	а) рыба свежая	Маркировка «РС» указывает на инвентарь для работы со свежей рыбой (предотвращает смешивание с другими продуктами).

7	б) свежие ягоды	Ягоды имеют короткий срок хранения из-за высокого содержания влаги и подверженности микробной порче.
8	а) 0…+2 °C	Мясные закуски требуют наиболее низких температур хранения для предотвращения размножения бактерий.
9	б) для увеличения срока хранения готовых блюд	Вакуумная упаковка исключает контакт с воздухом, замедляя окислительные процессы и рост микроорганизмов.
10	б) устойчивость к кислотам и жирам	Посуда в холодном цехе контактирует с кислыми соусами и жирами, поэтому должна быть химически стойкой.

Проверочная работа №2

Кейс-задания

Кейс 1. Нарушение температурного режима

Ситуация. В холодный цех поступили свежие огурцы и помидоры. Кладовщик разместил их в общей холодильной камере рядом с готовыми мясными закусками. Температура в камере +10 °C.

Задание:

1. Укажите все нарушения санитарных норм.
2. Опишите правильные действия кладовщика при приёмке и размещении этих продуктов.
3. **Перечислите последствия несоблюдения температурного режима.**

Кейс 2. Неправильное использование инвентаря

Ситуация. Повар холодного цеха для нарезки варёных овощей использовал доску с маркировкой «РС» (рыба сырая). После работы доску помыл под проточной водой, но не продезинфицировал.

Задание:

1. Назовите нарушения СанПиН.
2. Объясните, почему важна цветовая/буквенная маркировка инвентаря.
3. Опишите алгоритм санитарной обработки разделочной доски после работы.

Кейс 3. Работа с оборудованием

Ситуация. Сотрудник включает овощерезку, не закрепив крышку. Во время работы пытается поправить застрявший огурец рукой.

Задание:

1. Перечислите нарушения техники безопасности.
2. Составьте краткую инструкцию по безопасной эксплуатации овощерезки (3–4 пункта).
3. Укажите, какие СИЗ (средства индивидуальной защиты) обязательны при работе с механическим оборудованием.

Кейс 4. Личная гигиена персонала

Ситуация. Повар перед началом работы не снял наручные часы и кольцо, обработал руки антисептиком, но не помыл их с мылом. Во время приготовления салата чихнул, прикрыв рот рукой, и продолжил работу.

Задание:

1. Выявите все нарушения правил личной гигиены.
2. Перечислите обязательные действия сотрудника перед началом работы в холодном цехе.
3. Объясните, почему запрещено носить украшения на рабочем месте.

Кейс 5. Хранение готовой продукции

Ситуация. Салаты с майонезом приготовлены в 10:00. В 14:00 их накрыли пищевой плёнкой и оставили на производственном столе (температура в цехе +22 °C). В 17:00 блюда выставили на раздачу.

Задание:

1. Определите, какие санитарные нормы нарушены.
2. Укажите допустимый срок хранения таких салатов.
3. Опишите правильный способ хранения и транспортировки холодных закусок.

Кейс 6. Уборка рабочего места

Ситуация. В конце смены повар протёр столы влажной тряпкой, выбросил пищевые отходы в общий контейнер, оставил ножи на столе. Пол не мыл, так как «завтра рано начинать».

Задание:

1. Найдите ошибки в действиях сотрудника.
2. Составьте чек-лист заключительной уборки холодного цеха (5–6 пунктов).
3. Объясните, почему важно своевременно удалять пищевые отходы.

Проверочная №3

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Вариант 1

Задание 1. Анализ рецептуры

Перед вами рецептура «Салат из свежих помидоров с луком и растительным маслом» (сборник рецептур, рецептура 95).

Требуется:

- перечислить все необходимые ингредиенты с точными весовыми нормами (брутто/нетто);
- указать последовательность технологических операций;
- назвать допустимые сроки хранения готового салата и условия его реализации.

Задание 2. Решение производственной ситуации

В процессе приготовления «Винегрета овощного» повар заметил, что отварная свёкла имеет неравномерную окраску и местами водянистую консистенцию.

Вопросы:

1. Каковы возможные причины дефекта?
2. Можно ли использовать такую свёклу в блюде? Обоснуйте ответ.
3. Предложите способы коррекции дефекта (если возможно) или замены ингредиента.

Задание 3. Оформление и подача

Вам необходимо оформить и подать «Закуску из баклажанов с чесноком и грецкими орехами» для банкетного стола (12 порций).

Требования:

- выберите подходящую посуду для подачи (обоснуйте выбор);
- опишите варианты декоративного оформления с учётом сезонности и банкетной сервировки;
- укажите оптимальную температуру подачи и время выдержки до подачи.

Задание 4. Расчёт сырья

Рассчитайте количество продуктов (брутто и нетто) для приготовления 35 порций «Салата столичного» (рецептура 98), если выход одной порции — 150 г. Используйте сборник рецептур и коэффициенты пересчёта.

Задание 5. Санитарные требования

Перечислите не менее 5 ключевых санитарных требований при:

- подготовке зелени и свежих овощей для салатов;
- порционировании и оформлении холодных закусок;
- хранении готовых салатов до реализации.

Вариант 2

Задание 1. Анализ рецептуры

Перед вами рецептура «Бутерброды с ветчиной и огурцом» (сборник рецептур, рецептура 112).

Требуется:

- выписать все ингредиенты с точными весовыми нормами (брутто/нетто);
- описать технологию приготовления (включая подготовку хлеба и нарезку продуктов);
- указать допустимые сроки хранения и условия реализации.

Задание 2. Решение производственной ситуации

При приготовлении «Соуса майонез домашнего» смесь расслоилась, образовалась водянистая фракция.

Вопросы:

1. Назовите возможные причины дефекта.
2. Можно ли исправить соус? Если да — опишите способ.
3. Какие профилактические меры предотвратят повторение дефекта?

Задание 3. Оформление и подача

Вам нужно оформить и подать «Канапе с красной рыбой и сливочным сыром» для фуршета (20 порций по 4 шт. в порции).

Требования:

- подберите подходящую основу (хлеб/крекер) и посуду для сервировки;
- предложите 2–3 варианта декоративного оформления (с учётом цветовой гаммы и текстуры);
- укажите температуру хранения до подачи и максимальное время выдержки на фуршетном столе.

Задание 4. Расчёт сырья

Рассчитайте количество продуктов (брутто и нетто) для приготовления 28 порций «Салата из крабов с рисом» (рецептура 105), если выход одной порции — 120 г. Используйте сборник рецептур и коэффициенты пересчёта.

Задание 5. Санитарные требования

Перечислите не менее 5 ключевых санитарных требований при:

- работе с рыбными и морепродуктами для холодных закусок;
- приготовлении и хранении майонезных соусов;
- использовании производственного инвентаря (ножи, доски, ёмкости) в холодном цехе.

Проверочная работа №4

Доклад и защита презентаций на темы:

1. «Салаты из свежих овощей: от классики к авторским рецептам»
   Фокус: сезонные вариации, техники нарезки, заправки без майонеза.
2. «Винегреты: традиции и современные интерпретации»
   Фокус: замена ингредиентов, цветовые решения, подача в стиле «боул».
3. «Холодные супы: гаспачо, окрошка, свекольник»
   Фокус: температурные режимы, баланс вкусов, варианты сервировки.
4. «Бутерброды и канапе: от закусочных до банкетных вариантов»
   Фокус: основы сочетаемости ингредиентов, техники сборки, хранение до подачи.
5. «Заливные блюда: технологии приготовления и оформления»
   Фокус: работа с желатином/агар-агаром, многослойные композиции, декор.
6. «Паштеты и террины: секреты текстуры и вкуса»
   Фокус: подбор сырья, способы измельчения, температурная обработка.
7. «Соусы для холодных блюд: эмульсии, дрессинги, дипы»
   Фокус: стабилизация, хранение, адаптация под вегетарианские блюда.
8. «Закуски из сыра: сырные тарелки, рулеты, муссы»
   Фокус: сочетание сортов, техники нарезки, сопровождение (фрукты, орехи, мёд).
9. «Блюда из яиц: фаршированные, рулеты, мини-закуски»
   Фокус: контроль готовности, оформление, сроки хранения.
10. «Маринованные и солёные закуски: овощи, грибы, рыба»
    Фокус: рецептуры маринадов, время выдержки, подача.
11. «Холодный цех: зонирование и логистика рабочих процессов»
    Фокус: планировка, распределение потоков сырья, минимизация перекрёстных загрязнений.
12. «Санитарный контроль в холодном цехе: критические точки ХАССП»
    Фокус: мониторинг температуры, обработка инвентаря, личная гигиена персонала.
13. «Хранение сырья и готовых блюд: сроки, условия, маркировка»
    Фокус: ротация запасов, правила FIFO, документация.
14. «Работа с аллергенами в холодных закусках»
    Фокус: идентификация рисков, маркировка меню, профилактика кросс-контакта.
15. «Дефекты холодных блюд: причины и способы коррекции»
    Фокус: расслоение соусов, потеря текстуры, изменение цвета.
16. «Молекулярная гастрономия в холодных закусках: сферы, пены, гели»
    Фокус: базовые техники, оборудование, примеры блюд.
17. «Вегетарианские и веганские холодные закуски: альтернативы животным продуктам»
    Фокус: заменители сыра, яиц, майонеза; баланс белков и жиров.
18. «Экологичная упаковка и сервировка холодных блюд»
    Фокус: биоразлагаемые материалы, многоразовая тара, минимизация отходов.
19. «Фуд-пейринг в холодных закусках: неожиданные сочетания вкусов»
    Фокус: научные принципы сочетаемости, примеры (рыба + фрукты, сыр + ягоды).
20. «Цифровые технологии в холодном цехе: программы расчёта рецептур, контроль качества»
    Фокус: ПО для калькуляции, датчики температуры, электронные журналы.

21. «Средиземноморская кухня: холодные закуски (тапас, мезе, антипасто)»
Фокус: аутентичные рецепты, подача, сопровождение.

22. «Русская кухня: старинные закуски и их современная адаптация»
Фокус: квашеные овощи, холодцы, рыбные расстегаи.

23. «Азиатские холодные закуски: роллы, салаты, маринады»
Фокус: соевый соус, имбирь, васаби; техники нарезки.

24. «Скандинавская кухня: гравлакс, сморреброды, маринованная сельдь»
Фокус: соление, копчение, сочетание с картофелем и укропом.

25. «Фуршетные закуски: порционные решения для мероприятий»
Фокус: мини-форматы, удобство употребления, длительное хранение.

- примеры экологичных решений для кейтеринга и кафе.

Требования к работе

1. Доклад:
   - объём — 5–7 страниц (формат А4, шрифт Times New Roman, 12 пт, интервал 1,5);
   - структура: титульный лист, содержание, введение, основная часть (2–3 раздела), заключение, список источников (не менее 5);
   - содержание: теоретический обзор + практическая часть (рецепты, технологии, расчёты);
   - стиль: научный, с профессиональной терминологией.
2. Презентация:
   - количество слайдов — 10–15;
   - обязательные элементы: тема, цели, ключевые тезисы, схемы/фото блюд, выводы;
   - дизайн: единый стиль, читаемые шрифты, контрастные цвета, минимум текста (ключевые фразы);
   - визуализация: фото этапов приготовления, таблицы, инфографика.
3. Выступление:
   - чёткая структура (введение → основные положения → выводы);
   - владение материалом (без чтения текста);
   - ответы на вопросы (обоснование решений, ссылки на источники).

• Используйте сборники рецептур, ГОСТы, профессиональные журналы («Повар&Кондитер», «Гастрономъ»).

• Для визуализации: фото этапов приготовления, схемы технологического процесса, таблицы сравнения.

• В практической части укажите:

o перечень сырья (брутто/нетто);

o время приготовления;

o температуру подачи;

o возможные дефекты и способы их устранения.

• При защите акцентируйте практическую значимость работы для предприятий общепита.

4. Программа промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: практическая работа.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебному предмету. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. — М.: Академия, 2024. — 240 с.. market.yandex.ru +1
2. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для СПО. — М.: Академия, 2024. — 208 с..
3. Григорьев П. Я. Холодные блюда и закуски. — М.: Госторгиздат, 1957. — 167 с..
4. Золина Е. П. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. — М.: Дашков и К°, 2023. — 512 с.
5. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. — М.: Академия, 2023. — 272 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. А. В. Улитиной. — М.: Профи, 2023. — 800 с.
7. Профессиональные рецепты для предприятий общепита: справочник / сост. И. В. Баранов. — СПб.: Профи, 2023. — 480 с.
8. Технологические карты холодных блюд и закусок: сборник для поваров. — М.: Ресторанные ведомости, 2023. — 240 с.
9. Голунова Н. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — СПб.: Профикс, 2023. — Более 850 рецептов.

ДИ – Дополнительные источники

Интернет – ресурсы:

10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. — URL: .
11. Официальный сайт Роспотребнадзора: разделы по санитарным требованиям в общепите [Электронный ресурс]. — URL: .
12. Портал «Кулинарный институт»: базы данных рецептур, технологические карты [Электронный ресурс]. — URL: .

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3
Для проведения экзамена в форме практической работы

Вариант 1

Задание 1. Теоретический блок (тест)

Ответьте на вопросы, выбрав **один** правильный вариант.

1. Какая температура подачи холодных закусок считается оптимальной?
   а) 0…2 °С; б) 4…6 °С; в) 10…12 °С; г) 15…18 °С.
2. Какой инвентарь маркируется «ОВ»?
   а) для сырой рыбы; б) для варёных овощей; в) для мясных полуфабрикатов; г) для хлеба.
3. Что означает термин «винегрет» в профессиональной кулинарии?
   а) любой салат с майонезом; б) салат из отварных овощей с растительным маслом; в) закуска из рыбы и лука; г) десерт из фруктов.
4. Какой срок хранения готовых салатов с заправкой (по СанПиН)?
   а) не более 1 часа; б) не более 2 часов; в) не более 4 часов; г) до 24 часов.
5. Какой способ нарезки используют для «Салат столичного»?
   а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) шинковка.

Критерии оценки: 5 правильных ответов — «5»; 4 — «4»; 3 — «3»; менее 3 — «2».

Задание 2. Практическая задача

Вам необходимо приготовить **3 порции «Винегрета овощного»** (рецептура 96, сборник рецептур).

Требуется:

- составить **технологическую карту** (перечислить ингредиенты с нормами брутто/нетто);
- описать **последовательность операций** (от подготовки овощей до подачи);
- указать **температуру и срок хранения** готового блюда до реализации;
- перечислить **5 санитарных требований** при работе с отварными овощами.

Задание 3. Ситуационная задача

При бракеража «Салата из крабов» выявлено:

- консистенция рыхлая, ингредиенты плохо держат форму;
- вкус пресный, отсутствует аромат морепродуктов.

Вопросы:

1. Назовите **не менее 2 причин** дефекта.
2. Предложите **способы коррекции** (если возможно).
3. Укажите, как **предотвратить** подобные дефекты в будущем.

Задание 4. Оформление и подача

Разработайте **вариант сервировки** для «Канапе с красной рыбой и сливочным сыром» (6 порций по 4 шт.).

Требования:

- выберите **посуду и подложку** (обоснуйте выбор);
- опишите **декоративные элементы** (не менее 3);
- укажите **температуру хранения** до подачи и **максимальное время** выдержки на столе.

Вариант 2

Задание 1. Теоретический блок (тест)

Ответьте на вопросы, выбрав **один** правильный вариант.

1. Какой материал разделочных досок разрешён для холодного цеха?
   а) дерево; б) пластик; в) металл; г) стекло.
2. Что означает маркировка «РС»?
   а) рыба солёная; б) рыба свежая; в) рыбные консервы; г) рыбный фарш.
3. Какой соус используется для «Салата греческого»?
   а) майонез; б) сметанный; в) оливковое масло с лимонным соком; г) томатный.
4. Какова допустимая температура хранения варёных яиц (по СанПиН)?
   а) +10…12 °С; б) +6…8 °С; в) +4±2 °С; г) 0…2 °С.

5. Какой метод нарезки применяют для «Овощей гриль в салате»?
   а) брусочки; б) кружочки; в) кубики; г) ломтики.

Критерии оценки: 5 правильных ответов — «5»; 4 — «4»; 3 — «3»; менее 3 — «2».

Задание 2. Практическая задача

Вам необходимо приготовить **4 порции «Бутербродов с ветчиной и огурцом»** (рецептура 112, сборник рецептур).

Требуется:

- составить **технологическую карту** (ингредиенты с нормами брутто/нетто);
- описать **технологию приготовления** (включая подготовку хлеба и нарезку продуктов);
- указать **срок реализации** готовых бутербродов;
- перечислить **5 санитарных требований** при порционировании холодных закусок.

Задание 3. Ситуационная задача

При приготовлении «Соуса майонез домашнего» смесь расслоилась, появилась водянистая фракция.

Вопросы:

1. Назовите **не менее 2 причин** дефекта.
2. Можно ли **исправить** соус? Опишите способ.
3. Перечислите **профилактические меры** для предотвращения дефекта.

Задание 4. Оформление и подача

Разработайте **вариант сервировки** для «Заливного из рыбы» (4 порции).

Требования:

- выберите **посуду** (обоснуйте выбор);
- предложите **3 элемента декора** (с учётом сезонности);
- укажите **температуру подачи** и **правила хранения** до отпуска.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДАЮ
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчик:

Мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, **Андреева Т.Ю.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
2. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
4. Программа промежуточной аттестации студентов.
5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

1. **Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2.1. Цель профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.2.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» формируются в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФОП СОО. Они включают личностные, метапредметные, предметные результаты, а также общие и профессиональные компетенции.

	Планируемые результаты освоения ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые личностные, результаты**	**Планируемые метапредметные результаты**	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Сформированность профессионального самосознания Развитие творческого подхода к работе Ответственное отношение к качеству продукции	Умение анализировать производственные ситуации Способность планировать технологический процесс Навыки оценки качества продукции	Знание технологических процессов Умение разрабатывать новые рецептуры Владение современными технологиями приготовления
ОК 02. Использовать современные средства поиска информации	Развитие информационной культуры Способность к самообразованию Интерес к инновациям	Умение работать с профессиональной документацией Навыки анализа технологических карт Способность к исследовательской деятельности	Знание современных технологий обработки сырья Умение использовать профессиональное ПО Владение методами контроля качества

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Стремление к профессиональному росту Осознание необходимости постоянного обучения Развитие лидерских качеств	Умение ставить цели и задачи Способность к самоанализу Навыки планирования карьеры	Знание требований к квалификации Умение составлять план развития Владение методами самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать в коллективе	Развитие коммуникативных навыков Способность к командной работе Уважительное отношение к коллегам	Умение распределять обязанности Навыки координации действий Способность к конструктивной критике	Знание принципов организации работы Умение взаимодействовать с подразделениями Владение методами обучения персонала
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Развитие культуры речи, Способность к профессиональному общению Умение вести деловую переписку	Навыки презентации продукции Умение консультировать клиентов Способность составлять документацию	Знание профессиональной терминологии Умение описывать технологические процессы Владение методами дегустационного анализа
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию	Развитие патриотизма Уважительное отношение к традициям Сохранение культурного наследия	Умение изучать культурные традиции Способность адаптировать рецепты Навыки презентации национальной кухни	Знание региональных особенностей чувашской кухни Умение работать с местными продуктами Владение традиционными технологиями
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды	Экологическая культура Ответственное отношение к ресурсам Готовность к действиям в ЧС	Умение оценивать экологический риск Навыки рационального использования ресурсов Способность действовать в ЧС	Знание экологических норм Умение применять ресурсосберегающие технологии Владение методами безопасной работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией	Развитие аналитического мышления Способность к систематизации информации Умение работать с нормативами	Навыки чтения технической документации Умение составлять технологические карты Способность работать с рецептурами	Знание стандартов качества Умение вести производственный учет Владение методами калькуляции
ПК 4.1. Подготавливат	— ответственное отношение к	— умение планировать	— знание требований охраны

ь рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдению санитарных норм и правил техники безопасности; — аккуратность и организованность при подготовке рабочего места и материалов; — осознание значимости правильного подбора сырья и оборудования для качества конечного продукта; — дисциплинированность в следовании установленным регламентам	последовательность подготовительных операций; — способность читать и интерпретировать техническую документацию (инструкции, регламенты, нормы); — навык рационального распределения ресурсов (оборудование, инвентарь, сырьё); — способность оценивать соответствие условий работы требованиям безопасности и санитарии	труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; — владение правилами безопасной эксплуатации и обслуживания технологического оборудования, инвентаря, инструментов; — умение оценивать качество и безопасность сырья и полуфабрикатов; — навыки организации и текущей уборки рабочего места в соответствии с нормативами; — знание норм расхода сырья и способов минимизации потерь при подготовке
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	— развитие эстетического вкуса и креативности в оформлении блюд; — внимание к деталям и стремление к совершенству внешнего вида продукции; — клиентоориентированность (учёт пожеланий потребителей); — гордость за качественно выполненную работу	— умение комбинировать техники приготовления и декорирования; — способность адаптировать рецептуру под доступные ингредиенты или запросы клиента; — навык презентации готового изделия с обоснованием выбора оформления; — умение работать в команде при отработке заказов	— знание ассортимента холодных десертов (муссы, желе, парфе, фруктовые салаты, сорбеты и др.); — владение технологиями приготовления и оформления холодных десертов; — понимание требований к температуре подачи и срокам хранения; — навыки порционирования и упаковки на вынос с соблюдением санитарных норм; — умение подбирать

			гармоничные сочетания вкусов и текстур
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	— творческий подход к оформлению блюд и поиску вкусовых сочетаний; — готовность экспериментировать с ингредиентами и техниками; — ответственность за безопасность и качество готовой продукции; — стремление к профессиональному росту и освоению новых методов приготовления	— умение анализировать и корректировать процесс приготовления (температура, время, консистенция); — навык работы в команде при отработке заказов; — способность аргументированно презентовать блюдо (обосновывать выбор оформления и подачи); — умение оптимизировать процессы с учётом ресурсов и времени	— знание рецептур и технологий приготовления горячих десертов (суфле, фондан, пироги, блинчики, запеканки и др.); — владение приёмами декорирования и сервировки горячих десертов; — понимание температурных режимов и времени тепловой обработки; — навыки хранения и регенерации продукции без потери качества; — умение соблюдать баланс вкуса, текстуры и внешнего вида
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	— внимательность к вкусовым предпочтениям клиентов; — стремление к совершенствованию вкусовых и визуальных характеристик напитков; — соблюдение гигиенических норм на всех этапах приготовления; — инициативность в предложении новых вкусовых сочетаний	— умение подбирать гармоничные сочетания ингредиентов; — навык адаптации рецептур под сезонные продукты и запросы клиента; — способность презентовать напиток, объясняя его особенности и преимущества; — умение эффективно использовать оборудование и инвентарь	— знание ассортимента холодных напитков (соки, лимонады, смузи, холодные чаи, морсы, коктейли и др.); — владение технологиями приготовления и смешивания ингредиентов; — понимание требований к температуре и срокам хранения; — навыки декорирования и сервировки (лёд, фрукты, травы, зонтики и т. п.); — умение рассчитывать пропорции и корректировать вкус

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	— забота о комфорте потребителя (температура, вкус, внешний вид напитка); — соблюдение санитарно-гигиенических норм; — творческий подход к оформлению и подаче; — заинтересованность в расширении знаний о сырье и технологиях	— умение варьировать рецептуры с учётом пожеланий клиента (замена сахара, добавление специй и т. п.); — навык работы с профессиональным оборудованием (кофемашины, чайники, глинтвейницы); — способность обосновать выбор ингредиентов и способов подачи; — умение оперативно решать возникающие в процессе приготовления проблемы	— знание ассортимента горячих напитков (чай, кофе, какао, глинтвейн, масала, травяные настои и др.); — владение технологиями заваривания, экстракции и варки; — понимание температурного режима подачи и хранения; — навыки декорирования (пенка, посыпки, дольки фруктов, пряности и т. п.); — умение оценивать качество сырья (чайных листьев, кофейных зёрен и др.) и его влияние на конечный продукт

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Текущий контроль освоения студентами материала по профессиональному модулю ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» состоит из следующих видов: оперативный и рубежный контроль.

При проведении оперативного контроля используются следующие формы: тестовые задания различного уровня сложности по темам разделов, устные опросы по теоретическому материалу, выполнение и защита практических работ, выполнение и защита лабораторных работ, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов, наблюдение за практической деятельностью обучающихся, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

При проведении рубежного контроля осуществляется проверка освоения разделов профессионального модуля оценка достижения запланированных результатов обучения, контроль сформированности профессиональных компетенций, проверка теоретических знаний и практических навыков, анализ качества выполнения учебно-производственных работ в форме: в форме: тестов, кейс-заданий, докладов с презентацией.

Формы контроля направлены на объективную оценку качества освоения программы профессионального модуля, стимулирование учебной работы студентов, мониторинг результатов образовательной деятельности, подготовку к промежуточной аттестации, обеспечение максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Все формы контроля позволяют оценить уровень теоретических знаний, степень сформированности практических умений, качество выполнения технологических операций, соблюдение требований безопасности, культуру выполнения работ, умение применять полученные знания на практике.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному

предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий, выполнения и защиты практических работ, выполнения и защиты лабораторных работ, различного уровня сложности:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по предмету обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Диктанты	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Общие положения и требования

1. Перечислите основные группы сладких блюд и десертов (по температуре подачи, составу, технологии приготовления).
2. Каковы санитарно-гигиенические требования к приготовлению и подаче сладких блюд и напитков?
3. Назовите основные виды сырья для приготовления сладких блюд и десертов. Требования к его качеству.
4. Какие нормативные документы регламентируют приготовление и реализацию сладких блюд и напитков в общественном питании?
5. В чём заключается принцип взаимозаменяемости сырья при приготовлении десертов? Приведите примеры.

Холодные сладкие блюда и десерты

6. Технология приготовления фруктовых салатов: подбор ингредиентов, заправка, оформление.
7. Как приготовить компот из свежих фруктов? Опишите этапы и правила подачи.
8. Особенности приготовления компотов из сушёных и замороженных фруктов.
9. Технология приготовления желированных десертов (кисели, желе): виды желирующих веществ, пропорции, температурный режим.
10. Как добиться прозрачной консистенции киселя? Причины помутнения.
11. Технология приготовления муссов: виды, способы взбивания, стабилизация структуры.
12. Особенности приготовления самбуков (на примере абрикосового).
13. Как приготовить фруктовое суфле? Этапы взбивания и формирования.
14. Правила подачи мороженого: виды, оформление, соусы и топпинги.
15. Технология приготовления парфе: состав, заморозка, подача.

Горячие сладкие блюда

16. Технология приготовления гурьевской каши: слои, запекание, оформление.
17. Как приготовить яблоки, запечённые с мёдом и орехами? Варианты начинок.
18. Технология приготовления шарлотки с яблоками: тесто, укладка фруктов, температурный режим выпечки.
19. Как приготовить пудинг (на пару или запечённый)? Особенности текстуры.
20. Технология приготовления сладких омлетов (например, «по-французски»): взбивание, жарка, подача.
21. Правила приготовления и подачи блинчиков с сладкими начинками (варенье, творог, фрукты).
22. Как приготовить творожные запеканки? Варианты добавок и оформления.

Холодные и горячие напитки

23. Технология приготовления горячих напитков: кофе (по-восточному, по-венски), чай, какао.
24. Как приготовить молочный коктейль? Подбор ингредиентов, взбивание, подача.
25. Технология приготовления холодных кофейных напитков (фраппе, глясе).
26. Правила заваривания и подачи листового чая (зелёного, чёрного, травяного).
27. Как приготовить лимонад на основе свежих фруктов? Варианты ароматизации.
28. Технология приготовления морсов и освежающих напитков из ягод.
29. Правила подачи глинтвейна: состав, нагрев, оформление.
30. горячий шоколад? Виды какао-порошка, загустители, подача.

Оформление и подача

31. Основные принципы оформления десертов: цветовая гамма, текстуры, пропорции.
32. Какие инструменты и инвентарь используются для декора десертов (кондитерские мешки, насадки, трафареты и т. д.)?
33. Как использовать съедобные цветы и зелень для оформления десертов?
34. Правила сервировки десертов на тарелке: расположение компонентов, соусы, посыпки.
35. Как подготовить и использовать зеркальные глазури для тортов и пирожных?
36. Техника нанесения узоров шоколадом и карамелью.
37. Как создать эффект «размывки» (омбре) на десертах?
38. Правила подачи десертов «а-ля карт» и в формате «шведского стола».
39. Как упаковать десерты для доставки или выноса? Требования к материалам.
40. Эстетические и функциональные требования к посуде для подачи десертов и напитков.

Хранение и учёт

41. Сроки хранения готовых десертов (холодных и горячих) при разных температурах.
42. Правила хранения желированных десертов и кремов: условия, сроки, маркировка.
43. Как предотвратить потерю влаги и заветривание десертов при хранении?
44. Правила ротации запасов сырья и полуфабрикатов для десертов.
45. Как вести учёт расхода сырья при приготовлении десертов (на примере калькуляционной карточки)?
46. Как рассчитать количество сырья для приготовления 50 порций фруктового салата?
47. Составьте технологическую карту для киселя из клюквы (ингредиенты, этапы, нормы закладки).
48. Опишите последовательность действий при приготовлении шоколадного мусса (от подготовки ингредиентов до подачи).
49. Как скорректировать рецепт десерта при замене сахара на сахарозаменитель?
50. Перечислите типичные дефекты десертов (расслоение, потеря формы, посторонний вкус) и способы их устранения.

ОЦЕНОЧНОЧНОЕ СРЕДСТВО №2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНЫХ РАБОТ

МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Проверочная работа №1

Вариант 1

Инструкция. Выберите один или несколько правильных ответов. За каждый верный ответ — 1 балл. Максимальное количество баллов — 10. Время выполнения — 15 минут.

1. **Какое сырьё относится к основному при приготовлении десертов?**
   а) сахар;
   б) ванилин;
   в) яйца;
   г) лимонная кислота.
2. **Для чего в десертах используют желирующие вещества?**
   а) для усиления вкуса;
   б) для придания студнеобразной консистенции;
   в) для окрашивания;
   г) для увеличения срока хранения.
3. **Какой вид сахара чаще всего применяют при приготовлении десертов?**
   а) рафинад;
   б) сахар-песок;
   в) леденцовый сахар;
   г) инвертный сироп.
4. **При какой температуре рекомендуется подогревать сгущённое молоко с сахаром перед использованием?**
   а) 20–30 °С;
   б) 40–50 °С;
   в) 60–70 °С;
   г) 80–90 °С.
5. **Где хранят скоропортящиеся продукты?**
   а) в сухих кладовых;
   б) в охлаждаемых камерах;
   в) на открытых стеллажах;
   г) в любых помещениях.
6. Для хранения муки критически важны два условия: _____ и хорошая _____, иначе появится плесень.
7. Ванильный сахар получают, если _____ ванильную палочку с сахаром, затем тщательно _____ и дать настояться.
8. Сгущённое молоко перед использованием подогревают до температуры _____ °С, чтобы оно стало текучим, но не расслоилось.
9. Скоропортящиеся продукты (сливки, яйца, фрукты) хранят исключительно в _____, где поддерживается температура от 0 до +6 °С.
10. При приёмке сырья проверяют: документы, _____ сырья, состояние _____ и сроки годности.

Вариант 2

Инструкция. Вставьте пропущенное слово или фразу в нужной грамматической форме. За каждый верный ответ — 2 балла. Максимальное количество баллов — 10. Время выполнения — 15 минут.

1. **Для чего просеивают муку при приготовлении десертов?**
   а) чтобы удалить посторонние примеси;
   б) чтобы обогатить кислородом;

в) чтобы уменьшить вес;
г) чтобы изменить цвет.

2. **Какой ингредиент используют для разрыхления теста?**
   а) соль;
   б) пищевая сода;
   в) уксус;
   г) вода.
3. **Как проверяют качество сырья при приёмке?**
   а) органолептическим методом;
   б) физико-химическими исследованиями;
   в) по документам без проверки;
   г) только визуально.
4. **Что влияет на выбор способа хранения сырья?**
   а) вид сырья;
   б) сроки годности;
   в) требования СанПиН;
   г) всё перечисленное.
5. **Какие продукты могут выступать в качестве желирующих агентов?**
   а) желатин;
   б) крахмал;
   в) пектин;
   г) сода.
6. Перед использованием сахар-песок необходимо _____ через сито с ячейками до 3 мм, чтобы удалить комки и примеси.
7. Свежие фрукты и ягоды перед использованием в десертах обязательно _____, чтобы удалить загрязнения и повреждённые участки.
8. Желатин сначала _____ в холодной воде, а затем _____ на водяной бане до полного растворения (не кипятить!).
9. Пектин в джемах и конфитюрах работает эффективно только при наличии достаточного количества _____ и _____.
10. Яйца перед использованием следует _____ и проверить на свежесть: свежее яйцо в воде _____.

Ключ к варианту 1: 1. а, в; 2. б; 3. б; 4. б; 5. б; 6.сухость; вентиляция;7.смешать/соединить; перетереть/растереть;8. 40–50; 9.охлаждаемых камерах/холодильнике; 10.количество и качество; тары/упаковки.
Варианту 2: 1. а, б; 2. б; 3. а, б; 4. г; 5. а, б, в.; 6. просеять; 7. перебрать и промыть; 8. замочить; нагреть/прогреть; 9. сахара; кислоты; 10. вымыть; опустится на дно;

Проверочная работа №2
Кейс-задания

Кейс 1. Организация рабочего места для приготовления кремов и начинок
Ситуация. В кондитерском цехе необходимо организовать рабочее место для приготовления заварных кремов, муссов и фруктовых начинок. Площадь помещения ограничена, требуется максимально эффективное использование пространства.
Задания:

1. Перечислите основное оборудование и инвентарь, необходимые для приготовления указанных продуктов.
2. Опишите оптимальное расположение оборудования и рабочих зон, учитывая принцип поточности технологических процессов.
3. Рассчитайте минимальное количество производственных столов и их размеры, исходя из нормы площади на одного работника.

4. Предложите решения для хранения ингредиентов и готовых полуфабрикатов с учётом требований СанПиН.

Опорные документы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (требования к организации рабочих мест и хранению продукции);
- СП 2.3.6.1079-01 (нормы площади на работника).

Кейс 2. Модернизация рабочего места для отделки кондитерских изделий

Ситуация. В цехе по производству тортов и пирожных планируется обновление оборудования. Текущее рабочее место не позволяет эффективно выполнять операции по декорированию изделий.

Задания:

1. Перечислите современное оборудование и инвентарь, которые могут повысить производительность труда при отделке кондитерских изделий.
2. Опишите принципы зонирования рабочего места: выделите зоны для подготовки ингредиентов, декорирования и временного хранения готовых изделий.
3. Рассчитайте потребность в дополнительных рабочих поверхностях и их расположение относительно основного оборудования.
4. Предложите меры по улучшению условий труда (освещение, микроклимат, эргономика).

Опорные документы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (требования к микроклимату и освещённости рабочих зон);
- Методические указания МУ-2.3.973-00 (организация рабочих мест в кондитерских цехах).

Кейс 3. Оптимизация рабочего пространства для приготовления сложных десертов

Ситуация. В ресторане высокой кухни требуется организовать рабочее место для приготовления многослойных десертов с использованием муссов, кремов и фруктовых композиций. Необходимо учесть требования к безопасности и эстетике.

Задания:

1. Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для создания сложных десертов.
2. Опишите принципы расположения рабочих зон: подготовка ингредиентов, сборка десертов, финальная отделка.
3. Рассчитайте потребность в дополнительных элементах организации пространства (полки, рейлинги, органайзеры).
4. Предложите решения для минимизации рисков перекрестного загрязнения и соблюдения санитарных норм.

Опорные документы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (требования к разделению зон и предотвращению перекрестного загрязнения);
- Трудовой кодекс РФ (ст. 214 — обязанности по охране труда).

Кейс 4. Нарушение условий хранения сырья

Ситуация. В холодильном шкафу для фруктов обнаружен конденсат на стенках, температура +10 °С (при норме +2…+6 °С). Рядом хранятся открытые упаковки сухих ингредиентов (мука, сахар).

Задания:

1. Перечислите **3 риска для пищевой безопасности** при указанных условиях.
2. Укажите **нормативные документы** (СанПиН, СП), регламентирующие:
    - температурные режимы хранения;
    - правила размещения разнотипного сырья.
3. Составьте **алгоритм действий** по устранению нарушений (5 шагов).
4. Предложите **меры профилактики** повторения ситуации (2–3 пункта).

Опорные документы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- СП 2.3.6.1079-01.

Кейс 5. Несоблюдение личной гигиены персонала

Ситуация. Повар работает без сменной одежды, руки моет нерегулярно, использует один нож для нарезки сырых овощей и готовых десертов.

Задания:

1. Назовите **4 потенциальных источника микробного загрязнения** в описанной ситуации.
2. Перечислите **требования к личной гигиене** работников (по СанПиН):
   - спецодежда;
   - обработка рук;
   - использование инвентаря.
3. Опишите **порядок действий руководителя** при выявлении нарушений (3 шага).
4. Предложите **форму контроля** соблюдения гигиены (журнал, чек-лист и т. п.).

Опорные документы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел о персонале);
- Трудовой кодекс РФ (ст. 214 — обязанности по охране труда).

Кейс 6. Дезинфекция оборудования с нарушениями

Ситуация. После смены персонал моет производственные столы водой с мылом, но не применяет дезинфицирующие средства. Губки для мытья хранятся в открытой ёмкости, имеют следы плесени.

Задания:

1. Укажите **2 последствия** для безопасности продукции при таком режиме уборки.
2. Приведите **перечень разрешённых дезинфицирующих средств** (3 примера) для предприятий общепита.
3. Опишите **правильный алгоритм дезинфекции** поверхностей (5 этапов).
4. Составьте **чек-лист для проверки** санитарного состояния рабочего места (7 пунктов).

Опорные документы:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (разделы о дезинфекции);
- Методические указания МУ-2.3.973-00.

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Проверочная №3

Тема «Холодные сладкие блюда и десерты»

Вариант 1

Инструкция: выберите один правильный ответ из предложенных вариантов. За каждый верный ответ — 1 балл. Максимальное количество баллов — 15.

1. **Какая температура подачи считается стандартной для холодных десертов?**
   а) +2 … +6 °С;
   б) +10 … +14 °С;
   в) +18 … +22 °С.
2. **К желированным холодным десертам НЕ относится:**
   а) желе;
   б) мусс;
   в) фруктовый салат.
3. **Какое вещество чаще всего используют для желирования киселя?**
   а) желатин;
   б) крахмал;
   в) агар-агар.
4. **Как правильно развести крахмал для киселя?**
   а) в горячей воде, сразу вливая в кипящий отвар;
   б) в холодной воде, затем тонкой струйкой влить в кипящий отвар при помешивании;
   в) в тёплом отваре, перемешать и довести до кипения.

5. **Что предотвращает образование плёнки на поверхности остывающего киселя?**
   а) посыпание сахарной пудрой;
   б) смазывание сливочным маслом;
   в) накрытие пищевой плёнкой «в контакт».
6. **Какой ингредиент придаёт муссу воздушность?**
   а) разрыхлитель;
   б) взбитые белки или сливки;
   в) сода.
7. **Чем отличается самбук от мусса?**
   а) в самбук добавляют желатин, а в мусс — нет;
   б) в самбук вводят сырые яичные белки, а в мусс — нет;
   в) никакой разницы нет, это синонимы.
8. **Какой десерт готовят на основе протёртого творога с добавлением желатина или крахмала?**
   а) творожная запеканка;
   б) творожный пудинг;
   в) сырники.
9. **Как хранят готовые холодные десерты, чтобы предотвратить заветривание?**
   а) в открытой посуде;
   б) в герметичной таре или под пищевой плёнкой;
   в) при комнатной температуре.
10. **Какой срок хранения у холодных десертов в холодильнике (при +2 … +6 °С)?**
    а) не более 6 часов;
    б) не более 12 часов;
    в) не более 24 часов.
11. **Для чего при приготовлении желе желатин замачивают?**
    а) чтобы он увеличился в объёме и лучше желировал;
    б) чтобы он растворился без комков;
    в) чтобы он приобрёл цвет и аромат.
12. **Какой крахмал предпочтительнее для молочного киселя?**
    а) картофельный;
    б) кукурузный;
    в) рисовый.
13. **Что означает термин «желирование»?**
    а) процесс взбивания массы до пышности;
    б) процесс загустения жидкости с образованием студня;
    в) процесс карамелизации сахара.
14. **Какой десерт представляет собой охлаждённую фруктовую массу, взбитую до пенообразного состояния?**
    а) желе;
    б) мусс;
    в) компот.
15. **Что добавляют в фруктовый соус для придания глянцевой поверхности?**
    а) разведённый крахмал;
    б) сливочное масло;
    в) лимонный сок.

Тема «Холодные сладкие блюда и десерты»
Вариант 2

Инструкция: выберите один правильный ответ из предложенных вариантов. За каждый верный ответ — 1 балл. Максимальное количество баллов — 15.

1. **Какой ингредиент обеспечивает стабильность структуры фруктового желе?**
   а) крахмал;

б) желатин;
в) яичные белки.

2. **При какой температуре следует взбивать сливки для мусса, чтобы добиться устойчивой пены?**
   а) +18 … +20 °C;
   б) +10 … +12 °C;
   в) +2 … +4 °C.
3. **Что необходимо сделать, чтобы желатин равномерно распределился в жидкости при приготовлении желе?**
   а) всыпать сухой желатин в кипящую жидкость и интенсивно перемешать;
   б) предварительно замочить желатин в холодной воде, затем нагреть до растворения;
   в) смешать желатин с сахаром и добавить в холодную жидкость.
4. **Какой из перечисленных десертов не требует термической обработки?**
   а) творожный пудинг;
   б) фруктовый салат с медовым соусом;
   в) желе из ягод.
5. **Как предотвратить образование комков крахмала при приготовлении киселя?**
   а) использовать только картофельный крахмал;
   б) разводить крахмал в холодной жидкости и вливать тонкой струйкой в кипящий отвар при постоянном помешивании;
   в) кипятить крахмал в воде 5 минут перед добавлением в отвар.
6. **Для чего при приготовлении мусса вводят взбитые белки или сливки?**
   а) для увеличения плотности и тяжести текстуры;
   б) для придания воздушности и лёгкости;
   в) для усиления сладости вкуса.
7. **Какой способ охлаждения рекомендуется для желированных десертов?**
   а) при комнатной температуре;
   б) в морозильной камере;
   в) в холодильнике при +2 … +6 °C.
8. **Что означает термин «заваривание крахмала»?**
   а) растворение крахмала в холодной воде;
   б) нагревание крахмалосодержащей смеси до загустения;
   в) взбивание крахмала с сахаром до пышности.
9. **Какой десерт готовят на основе протёртого творога с добавлением фруктов и желирующих веществ?**
   а) сырники;
   б) творожная запеканка;
   в) творожное суфле.
10. **Почему при приготовлении киселя не рекомендуется долго кипятить смесь после введения крахмала?**
    а) увеличивается сладость;
    б) теряются желирующие свойства крахмала;
    в) появляется горьковатый привкус.
11. **Как правильно хранить готовый мусс, чтобы сохранить его воздушную структуру?**
    а) в открытой посуде;
    б) под пищевой плёнкой «в контакт»;
    в) при температуре +18 … +22 °C.
12. **Какой крахмал лучше использовать для приготовления молочного киселя, чтобы избежать сероватого оттенка?**
    а) картофельный;
    б) кукурузный;
    в) тапиоковый.
13. **Что добавляют в фруктовый соус для придания ему глянцевой поверхности и лёгкой вязкости?**

а) лимонный сок;
б) сливочное масло;
в) разведённый крахмал.

14. **Какова оптимальная консистенция готового желе?**
    а) жидкая, как сироп;
    б) плотная, сохраняющая форму при нарезке;
    в) полужидкая, стекающая с ложки.
15. **Какой приём используют для равномерного распределения фруктов в муссе или желе?**
    а) добавляют фрукты в конце приготовления и перемешивают;
    б) заливают фрукты желирующей массой и сразу охлаждают;
    в) частично желируют массу, добавляют фрукты, перемешивают и заливают оставшейся массой.

Ключи к тесту:

Вариант 1

1. а) +2 … +6 °C
2. в) фруктовый салат
3. б) крахмал
4. б) в холодной воде, затем тонкой струйкой влить в кипящий отвар при помешивании
5. в) накрытие пищевой плёнкой «в контакт»
6. б) взбитые белки или сливки
7. б) в самбук вводят сырые яичные белки, а в мусс — нет
8. б) творожный пудинг
9. б) в герметичной таре или под пищевой плёнкой
10. б) не более 12 часов
11. а) чтобы он увеличился в объёме и лучше желировал
12. б) кукурузный
13. б) процесс загустения жидкости с образованием студня
14. б) мусс
15. б) сливочное масло

Вариант 2

1. б) желатин
2. в) +2 … +4 °C
3. б) предварительно замочить желатин в холодной воде, затем нагреть до растворения
4. б) фруктовый салат с медовым соусом
5. б) разводить крахмал в холодной жидкости и вливать тонкой струйкой в кипящий отвар при постоянном помешивании
6. б) для придания воздушности и лёгкости
7. в) в холодильнике при +2 … +6 °C
8. б) нагревание крахмалосодержащей смеси до загустения
9. в) творожное суфле
10. б) теряются желирующие свойства крахмала
11. б) под пищевой плёнкой «в контакт»
12. б) кукурузный
13. в) разведённый крахмал
14. б) плотная, сохраняющая форму при нарезке
15. в) частично желируют массу, добавляют фрукты, перемешивают и заливают оставшейся массой

Проверочная работа №4
Доклад и защита презентаций на темы:

Темы докладов (на выбор)

1. **«Современные тенденции в оформлении десертов: от классики к авангарду»**
   - Анализ актуальных стилей (минимализм, «разбитая тарелка», асимметрия).
   - Примеры декора: зеркальные глазури, съедобные цветы, аэрография.
   - Практическая часть: разработка 2 вариантов оформления одного десерта в разных стилях.
2. **«Альтернативные подсластители в десертах: польза и технологические особенности»**
   - Виды: стевия, эритрит, сироп топинамбура.
   - Влияние на текстуру и вкус (на примере кекса или мусса).
   - Расчёт замены сахара в рецепте (сравнение калорийности).
3. **«Желирующие вещества: сравнительный анализ и применение»**
   - Желатин, агар-агар, пектин, крахмал: свойства, дозировки.
   - Практикум: приготовление 3 видов желе с разными желирующими агентами.
   - Критерии оценки: прозрачность, упругость, скорость застывания.
4. **«Сезонные десерты: использование локальных продуктов»**
   - Летние варианты (ягоды, фрукты), зимние (цитрусовые, сухофрукты).
   - Разработка меню из 3 десертов с учётом сезонности.
   - Экономический расчёт (стоимость сырья в разные периоды года).
5. **«Напитки как элемент гастрономического сочетания: принципы подбора к десертам»**
   - Теория: баланс сладости, кислотности, температуры.
   - Примеры пар: тирамису + эспрессо, чизкейк + чай с бергамотом.
   - Практическая рекомендация: составление карты сочетаний для кафе.
6. **«Безглютеновые десерты: рецептуры и технологии»**
   - Особенности работы с альтернативной мукой (миндальной, рисовой, кокосовой).
   - Пример: разработка рецепта безглютенового брауни.
   - Анализ органолептических показателей.
7. **«История и эволюция классических десертов (на примере шарлотки, пудинга, крем-брюле)»**
   - Происхождение, изменения в рецептуре.
   - Сравнительный анализ: традиционный vs современный вариант.
   - Демонстрация: приготовление 2 вариаций одного десерта.
8. **«Технологии молекулярной гастрономии в десертах»**
   - Основные методы: сферификация, эмульсификация, желефикация.
   - Опыт: создание «икры» из фруктового сока.
   - Оценка безопасности и целесообразности применения в массовом производстве.
9. **«Десерты для особых диет: веганские, низкокалорийные, кето»**
   - Подбор ингредиентов (заменители яиц, сливочного масла).
   - Расчёт КБЖУ для 2 рецептов.
   - Рекомендации по подаче в заведениях общепита.
10. **«Роль цветовой палитры в восприятии десертов: психология и практика»**
    - Влияние цвета на аппетит и ожидания потребителя.
    - Техники окрашивания: натуральные красители (свёкла, шпинат, куркума).
    - Практикум: создание десерта с градиентом цвета.
11. **«Фруктовые сорбеты: технология приготовления и варианты подачи»**
    - принципы подбора фруктовой основы;
    - расчёт содержания сахара и кислот;
    - методы заморозки и текстурирования;

- примеры сезонных сорбетов (3–4 рецепта с технологическими картами).

12. **«Шоколадные десерты: от классического фондана до современных интерпретаций»**
    - виды шоколада и их применение;
    - температурные режимы работы с шоколадом;
    - техники декорирования шоколадной стружкой, глазурью, подтёками;
    - сравнительный анализ 2–3 рецептов фондана.
13. **«Традиционные десерты народов мира: культурные особенности и адаптация»**
    - обзор 3–4 национальных десертов (например, тирамису, пахлава, моти, флан);
    - анализ ингредиентов и технологий;
    - рекомендации по адаптации рецептур для российского рынка;
    - фото-примеры аутентичной и модернизированной подачи.
14. **«Десерты с мороженым: комбинации и техники сервировки»**
    - правила сочетания вкусов мороженого и дополнений;
    - способы оформления (парфе, сандей, аффогато);
    - расчёт порций и температурного режима подачи;
    - разработка авторского десерта на основе мороженого.
15. **«Использование специй в сладких блюдах: баланс и сочетаемость»**
    - классификация специй для десертов (корица, ваниль, кардамон, имбирь и др.);
    - дозировки и способы введения в рецептуру;
    - примеры блюд с пряными акцентами (яблочный крамбл с кардамоном, шоколадный торт с перцем);
    - влияние специй на органолептику.
16. **«Безе и меренги: виды, технологии, дефекты»**
    - различия французской, швейцарской и итальянской меренги;
    - этапы взбивания и сушки;
    - типичные ошибки (оседание, карамелизация) и способы их устранения;
    - варианты применения в десертах (пирожные, декор, основы для тортов).
17. **«Желейные десерты: от классических фруктовых до многослойных композиций»**
    - подбор желирующих агентов для разных основ;
    - техника создания слоёв и узоров;
    - температурный контроль при заливке;
    - пример рецепта многослойного желе с пошаговой инструкцией.
18. **«Творожные десерты: классические и инновационные решения»**
    - сравнение технологий для запеканок, сырников, муссов;
    - замена ингредиентов для диетических версий;
    - методы придания воздушности (протирание, взбивание);
    - разработка 2 рецептов: традиционный и современный.
19. **«Горячие напитки как основа десертов (глинтвейн, какао, чай)»**
    - рецепты напитков с добавлением специй и фруктов;
    - температура подачи и сочетания с выпечкой;
    - оформление и сервировка (бокалы, кружки, аксессуары);
    - расчёт себестоимости порции.
20. **«Десерты в стаканах (layering): принципы сборки и тренды»**
    - последовательность укладки слоёв (кремы, фрукты, гранола);
    - выбор посуды и инструментов;
    - устойчивость композиции;
    - 3 примера рецептов с разными вкусовыми сочетаниями.
21. **«Использование сублимированных ягод и фруктов в декоре»**
    - преимущества и недостатки метода сублимации;
    - способы применения (крошка, чипсы, целые кусочки);
    - сочетание с кремами и муссами;
    - расчёты расхода на порцию.

22. **«Низкокалорийные десерты: замена сахара и жиров»**
- обзор сахарозаменителей и их дозировки;
- альтернативы сливочному маслу и яйцам;
- примеры рецептов (овсяное печенье без сахара, йогуртовый мусс);
- сравнение калорийности традиционных и облегчённых версий.

23. **«Праздничные десерты: оформление к тематическим мероприятиям»**
- дизайн для Нового года, Дня рождения, свадьбы;
- техники окрашивания и лепки из мастики;
- использование съедобных украшений (золотая пыль, леденцы, свечи);
- пример оформления торта с пошаговой фотоинструкцией.

24. **«Молочные десерты: панна-котта, крем-карамель, рисовый пудинг»**
- особенности работы с молочными основами;
- контроль консистенции при желировании;
- вариации вкусовых добавок (ваниль, кофе, цитрусовые);
- сравнительный анализ трёх рецептов по времени и сложности.

25. **«Экологичная упаковка и подача десертов»**
- материалы (бумага, бамбук, стекло);
- многоразовые контейнеры и их дезинфекция;
- минимизация отходов при сервировке;
- примеры экологичных решений для кейтеринга и кафе.

Требования к работе

4. Доклад:
   - объём — 5–7 страниц (формат А4, шрифт Times New Roman, 12 пт, интервал 1,5);
   - структура: титульный лист, содержание, введение, основная часть (2–3 раздела), заключение, список источников (не менее 5);
   - содержание: теоретический обзор + практическая часть (рецепты, технологии, расчёты);
   - стиль: научный, с профессиональной терминологией.
5. Презентация:
   - количество слайдов — 10–15;
   - обязательные элементы: тема, цели, ключевые тезисы, схемы/фото блюд, выводы;
   - дизайн: единый стиль, читаемые шрифты, контрастные цвета, минимум текста (ключевые фразы);
   - визуализация: фото этапов приготовления, таблицы, инфографика.
6. Выступление:
   - чёткая структура (введение → основные положения → выводы);
   - владение материалом (без чтения текста);
   - ответы на вопросы (обоснование решений, ссылки на источники).

- Используйте сборники рецептур, ГОСТы, профессиональные журналы («Повар&Кондитер», «Гастрономъ»).
- Для визуализации: фото этапов приготовления, схемы технологического процесса, таблицы сравнения.
- В практической части укажите:
  - перечень сырья (брутто/нетто);
  - время приготовления;
  - температуру подачи;
  - возможные дефекты и способы их устранения.
- При защите акцентируйте практическую значимость работы для предприятий общепита.

Проверочная работа №5 Кейс-задания.

Кейс 1. Дефект мусса из клюквы

Ситуация. Мусс не держит форму, наблюдается расслоение. Использован желатин, температура введения не контролировалась.

Задания:

1. Укажите 2 технологические ошибки при введении желатина.
2. Опишите правильный порядок подготовки и введения желатина в ягодную основу.
3. Рассчитайте норму желатина для 500 г ягодного пюре (по рецептуре).
4. Предложите способ коррекции консистенции готового мусса.

Кейс 2. Некачественный кисель из смородины

Ситуация. Кисель мутный, с комками крахмала. Время до подачи — 40 мин.

Задания:

1. Перечислите 3 причины образования комков.
2. Изложите алгоритм правильного разведения крахмала.
3. Рассчитайте количество крахмала для 3 л киселя средней густоты.
4. Предложите вариант подачи, маскирующий дефект.

Кейс 3. Низкое качество компота из сухофруктов

Ситуация. Плоды разварены, бульон мутный.

Задания:

1. Укажите оптимальное время варки для яблок, груш, изюма.
2. Опишите последовательность закладки сухофруктов в сироп.
3. Рассчитайте нормы сырья на 10 порций (по сборнику рецептур).
4. Предложите способ улучшения внешнего вида готового компота.

Кейс 4. Несладкий крем из сливок

Ситуация. Крем имеет недостаточную сладость при соблюдении рецептурной нормы сахара.

Задания:

1. Объясните причину слабого проявления сладости.
2. Укажите оптимальную температуру взбивания сливок.
3. Рассчитайте скорректированную норму сахара для 500 г сливок.
4. Перечислите 3 признака готовности крема.

Кейс 5. Потеря объёма самбука из яблок

Ситуация. После охлаждения самбук уплотнился, утратил пышность.

Задания:

1. Назовите 2 возможные технологические ошибки.
2. Опишите порядок введения яичных белков в пюре.
3. Рассчитайте соотношение: пюре : сахар : белки для 1 кг яблок.
4. Предложите вариант сервировки, компенсирующий дефект текстуры.

Кейс 6. Посторонний привкус в морсе из брусники

Ситуация. Обнаружен металлический привкус из-за повреждённой эмалированной посуды.

Задания:

1. Объясните влияние повреждённой посуды на вкус напитка.
2. Перечислите требования к инвентарю для ягодных напитков (по СанПиН).
3. Приведите рецепт морса без термической обработки.
4. Укажите сроки хранения морса при +4 °С.

Кейс 7. Несхватывание желе из апельсина

Ситуация. Желе не застыло через 4 часа. Пропорции желатина не зафиксированы.

Задания:

1. Рассчитайте норму желатина для 1 л апельсинового желе.

2. Опишите этапы подготовки желатина к введению.
3. Предложите способ исправления без повторной варки.
4. Укажите температуру подачи желе.

Кейс 8. Излишняя густота киселя из вишни
Ситуация. Кисель имеет чрезмерно вязкую консистенцию.
Задания:
1. Назовите основную причину дефекта.
2. Опишите способ корректировки консистенции готового киселя.
3. Составьте таблицу норм крахмала для киселей: жидкого, среднего, густого (на 1 л).
4. Укажите 2 десерта, сочетающихся с киселём средней густоты.

Кейс 9. Отсутствие аромата в компоте из груш
Ситуация. Компот не имеет выраженного запаха при добавлении корицы.
Задания:
1. Объясните причину невыраженного аромата.
2. Предложите 2 альтернативных способа ароматизации.
3. Опишите способ сохранения цвета груш при варке.
4. Рассчитайте выход готового компота из 1 кг груш (с учётом потерь).

Кейс 10. Расслоение заварного крема
Ситуация. Крем разделился на фракции, образовались комочки.
Задания:
1. Назовите 2 причины расслоения.
2. Опишите порядок введения яиц в горячую молочную смесь.
3. Предложите способ восстановления текстуры крема.
4. Укажите температуру подачи заварного крема.

Разработать схему контроля качества на всех этапах производства
Составить план проверки санитарного состояния производства
Предложить конкретные меры по улучшению технологических процессов
Разработать детальные инструкции по личной гигиене для персонала
Создать систему маркировки продукции с учётом всех требований

4. Программа промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ 04 **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: практическая работа по вариантам.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов ПМ 04 **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебному предмету. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Экзамен, завершающий изучение ПМ 04 **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

2. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. Электронный учебник; Издательство «Академия – Медиа»,2021

Дополнительные источники:

13. Звонорева Агафья. «Пудинги и суфле»; Изд. «Центрполиграф»,2022.-128с.
14. Морозова Ю.В. «ТОП-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта»; Ресторанные ведомости, 2023.-160с.
15. Е.Нефедов, А.Рыбик. Десерты.Большая кулинарная книга;Изд.BBPG,2021.-320с.
16. Ильичева С.Выпечка и десерты; Издательство «Эксмо»,2025 - 80с.
17. Поль Бокюз. «Десерты»;издательство «Астрель»,2023.-288с.
18. О.Вехова, Е.Волохина, Н.Никифорова. «Фруктовые и ягодные десерты»; Изд.Этерна,2023.-384с.
19. Першина Светлана. «Десерты и напитки»; Издательство:Аркаим,2023 – 32с.
20. Руфанова Елена. «Летние десерты и напитки»; Изд. «Слог»,2023.-96с.
21. Руфанова Елена. «Сладости из ягод»; Изд. «Слог»,2024.-8с.
22. Федотова И.Ю. «Десерты: коллекция лучших рецептов»;Ресторанные ведомости,2023.
23. Черепанова О. «Фруктовые десерты»;Издательство:Аркаим,Казка,2022.-32с.
24. Шрамко Е.В. «Современный кондитер. Торты,пирожные,выпечка»;Ресторанные ведомости, 2023.-168с.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3
Варианты тестов для проведения экзамена в форме практической работы

Вариант 1.

№	Вопрос	Ключ ответа
1	Какой способ тепловой обработки сохраняет максимум витаминов в ягодах? а) варка в сахарном сиропе б) запекание в) приготовление в микроволновке г) кратковременное прогревание с сахаром	г) кратковременное прогревание с сахаром
2	Почему суфле может опасть после выпечки? а) недостаточное взбивание белков б) резкое снижение температуры при открывании духовки в) избыток сахара г) всё вышеперечисленное	г) всё вышеперечисленное
3	Какие плоды богаты пектиновыми веществами? а) яблоки б) груши в) абрикосы г) все перечисленные	г) все перечисленные
4	Как должно располагаться оборудование на рабочем месте повара? а) хаотично, по удобству б) по ходу технологического процесса в) только у окон для естественного освещения г) максимально плотно, чтобы сэкономить площадь	б) по ходу технологического процесса
5	Что обязательно должно быть предусмотрено над тепловыми аппаратами (плиты, пароконвектоматы)? а) декоративная панель б) вентиляционная вытяжка в) полка для специй г) дополнительное освещение	б) вентиляционная вытяжка
6	Техника безопасности. Какие действия запрещены при работе с режущим инвентарём? а) держать нож лезвием вниз при переноске б) использовать ножи с надёжной рукояткой в) мыть ножи отдельно от другой посуды г) хранить ножи в специальных держателях	а) держать нож лезвием вниз при переноске
7	Техника безопасности. Что нужно сделать при разливе горячей жидкости на пол? а) оставить до конца смены б) сразу протереть сухой тряпкой в) оградить зону разлива, убрать жидкость, высушить поверхность г) посыпать солью и оставить	в) оградить зону разлива, убрать жидкость, высушить поверхность
8	Для приготовления компота из сухофруктов их предварительно _____, затем заливают _____ водой и варят при слабом кипении – минут.	перебирают и промывают; горячей; 15–20

9	Для приготовления пудинга яичные желтки растирают с _____, затем вводят _____ и прогревают на водяной бане до загустения. Массу соединяют со взбитыми _____ и выкладывают в формы.	сахаром; горячее молоко; белками
10	Для порционирования мороженого используют специальные _____, а для кратковременного хранения — _____ или _____.	ложки/дозаторы; низкотемпературный прилавок; низкотемпературную секцию
11	Рабочее место для формования изделий оборудуют столами с _____ для муки и _____ для инструментов, а также _____ стеллажами.	выдвижными ларями; ящиками; пристенными
12	Для мытья инвентаря обязательно предусматривают _____, а для хранения готовой продукции — _____ или _____ камеры.	ванну/моечную ванну; холодильные шкафы; разборные холодильные
13	Составьте алгоритм приготовления яблочного самбука. Укажите: - подготовку пюре - последовательность введения белков - температуру и время охлаждения	Критерии: - логичность этапов - соответствие нормам учебника - точность температурных режимов
14	Разработайте схему размещения оборудования для участка по приготовлению суфле и пудингов. Перечислите: - тепловое оборудование - холодильное оборудование - рабочие столы и их оснащение	Критерии: - тепловое оборудование (≥ 2 ед.: плита, пароконвектомат) - холодильное оборудование (шкаф/камера) - оснащение столов (формы, венчики, дозаторы)

Вариант 2

№	Вопрос	Ключ ответа
1	Какие виды крахмала применяют в кондитерском производстве? а) картофельный б) кукурузный в) рисовый г) все перечисленные	г) все перечисленные
2	Что является причиной расслаивания мусса? а) слишком высокая температура желатина при введении б) недостаточное взбивание белков в) нарушение соотношения ингредиентов г) всё перечисленное	г) всё перечисленное
3	Какой жирностью должны обладать сливки для устойчивого взбивания? а) 10–20 % б) 25–30 % в) 33–35 % г) 40–45 %	в) 33–35 %
4	Какое оборудование обязательно должно быть на рабочем месте для приготовления желированных десертов? а) ванна для мытья инвентаря, производственный стол, охлаждаемый шкаф б) фритюрница, гриль, пароконвектомат в) тестомес, раскаточная машина, дежа г) кофемашина, чайник, термопот	а) ванна для мытья инвентаря, производственный стол, охлаждаемый шкаф
5	Какая температура воздуха рекомендована на участке отделки готовых десертов? а) 30–35 °C б) 18–20 °C в) 8–10 °C г) не регламентируется	б) 18–20 °C
6	Техника безопасности. Что необходимо сделать перед включением электрического оборудования? а) проверить целостность шнура и вилки б) протереть влажной тряпкой в) сразу включить в розетку г) накрыть тканью	а) проверить целостность шнура и вилки
7	Техника безопасности. Как следует переносить горячие ёмкости с кипящими жидкостями? а) быстро, чтобы не обжечься б) двумя руками, предупредив окружающих в) одной рукой, придерживая крышкой г) с помощью подручных предметов (полотенца, бумаги)	б) двумя руками, предупредив окружающих
8	При подготовке желатина его необходимо _____ в холодной воде (соотношение :), затем _____ на водяной бане до полного растворения, не доводя до кипения.	замочить; 1:5–1:6; нагреть/прогреть

9	Для приготовления желе на пектине необходимо соблюдать соотношение: _____ (пектин) : _____ (сахар) : _____ (кислота). Пектин вводят в _____ массу.	1; 60; 1; кипящую/горячую
10	Перед взбиванием сливки необходимо _____ до температуры – °С. Взбивают их на _____ скорости, постепенно увеличивая до _____.	охладить; 4–6; низкой; максимальной
11	На рабочем месте для взбивания кремов устанавливают _____ (оборудование), _____ (весы), а также ёмкости для _____ и _____ ингредиентов.	миксер/взбивальная машина; настольные циферблатные; охлаждённых; подогретых
12	Инвентарь на рабочем месте располагают так, чтобы то, что берётся _____ рукой, находилось справа, а то, что берётся _____ рукой — слева. Для каждого инструмента должно быть _____.	правой; левой; определённое место
13	Опишите последовательность подготовки свежих ягод для включения в муссовые десерты. Укажите: - этапы обработки - требования к качеству - способы предотвращения потемнения	Критерии: - полнота этапов - соблюдение санитарных норм - методы предотвращения потемнения (бланширование, обработка лимонной кислотой)
14	Опишите организацию рабочего места для приготовления фруктовых салатов и компотов. Укажите: - основное оборудование - необходимый инвентарь - требования к санитарному состоянию	Критерии: - оборудование (≥ 3 ед.: ванна, стол, весы) - инвентарь (≥ 4 ед.: дуршлаг, ножи, ёмкости, лопатки) - санитарные требования (чистота, маркировка, мытьё)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии Экономики и информационных технологий

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

УТВЕРЖДАЮ
приказом № 36-ОД от 31.01.2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по

43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО).

Фонд оценочных средств является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Разработчики:
Преподаватель спецдисциплин, Кострова Н.И.
Мастер производственного обучения, Андреева Т.Ю.
Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

11. Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
12. Программа текущего контроля успеваемости студентов.
13. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).
14. Программа промежуточной аттестации студентов.
15. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).

2. **Область применения ФОС по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2.1. Цель профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области приготовления, оформления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кулинарной и кондитерской продукции с учетом региональных особенностей и традиций.

1.2.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента формируются в соответствии с ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФОП СОО. Они включают личностные, метапредметные, предметные результаты, а также общие и профессиональные компетенции.

Код и наименование осваиваемых компетенций	**Планируемые результаты освоения ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни»**		
	Планируемые личностные, результаты	**Планируемые метапредметные результаты**	**Планируемые предметные результаты**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Сформированность профессионального самосознания Развитие творческого подхода к работе Ответственное отношение к качеству продукции	Умение анализировать производственные ситуации Способность планировать технологический процесс Навыки оценки качества продукции	Знание технологических процессов Умение разрабатывать новые рецептуры Владение современными технологиями приготовления
ОК 02. Использовать современные средства поиска информации	Развитие информационной культуры Способность к самообразованию Интерес к инновациям	Умение работать с профессиональной документацией Навыки анализа технологических карт Способность к исследовательской деятельности	Знание современных технологий обработки сырья Умение использовать профессиональное ПО Владение методами контроля качества
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Стремление к профессиональному росту Осознание необходимости постоянного обучения Развитие лидерских	Умение ставить цели и задачи Способность к самоанализу Навыки планирования карьеры	Знание требований к квалификации Умение составлять план развития Владение методами самообразования

развитие	качеств		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать в коллективе	Развитие коммуникативных навыков Способность к командной работе Уважительное отношение к коллегам	Умение распределять обязанности Навыки координации действий Способность к конструктивной критике	Знание принципов организации работы Умение взаимодействовать с подразделениями Владение методами обучения персонала
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Развитие культуры речи, Способность к профессиональному общению Умение вести деловую переписку	Навыки презентации продукции Умение консультировать клиентов Способность составлять документацию	Знание профессиональной терминологии Умение описывать технологические процессы Владение методами дегустационного анализа
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию	Развитие патриотизма Уважительное отношение к традициям Сохранение культурного наследия	Умение изучать культурные традиции Способность адаптировать рецепты Навыки презентации национальной кухни	Знание региональных особенностей чувашской кухни Умение работать с местными продуктами Владение традиционными технологиями
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды	Экологическая культура Ответственное отношение к ресурсам Готовность к действиям в ЧС	Умение оценивать экологический риск Навыки рационального использования ресурсов Способность действовать в ЧС	Знание экологических норм Умение применять ресурсосберегающие технологии Владение методами безопасной работы
ОК 08. Использовать средства физической культуры	Осознание ценности здоровья Развитие физической культуры Профилактика профзаболеваний	Умение планировать режим труда и отдыха Навыки самоконтроля Способность применять оздоровительные технологии	Знание основ здорового образа жизни Умение применять физические упражнения Владение методами профилактики заболеваний
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией	Развитие аналитического мышления Способность к систематизации информации Умение работать с	Навыки чтения технической документации Умение составлять технологические карты Способность работать	Знание стандартов качества Умение вести производственный учет Владение методами калькуляции

	нормативами	с рецептурами	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ответственное отношение к организации рабочего процесса Развитие навыков самоконтроля Стремление к поддержанию порядка на рабочем месте	Умение планировать подготовительные работы Способность оценивать готовность оборудования Навыки проверки качества сырья	Знание правил организации рабочего места Умение подготавливать оборудование к работе Владение методами проверки качества сырья
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса Стремление к совершенствованию навыков	Умение применять различные технологии приготовления Способность к креативному мышлению Навыки оформления блюд	Знание технологий приготовления полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучной кондитерской продукции региональной кухни	Развитие внимания к деталям Формирование культуры работы с кондитерскими изделиями Стремление к изучению чувашских традиций	Умение работать с различными видами теста Способность к созданию авторских рецептов Навыки декорирования кондитерских изделий	Знание особенностей региональной кондитерской продукции Умение готовить мучные кондитерские изделия Владение техниками декора и оформления
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса Стремление к совершенствованию навыков	Умение творчески оформлять хлебобулочные, изделия Способность к созданию фирменных рецептов Навыки декорирования хлеба, хлебобулочных изделий разнообразного	Знание технологий приготовления хлебобулочных изделий. Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации

		ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса	Умение творчески оформлять мучные кондитерские изделия Способность к созданию фирменных рецептов Навыки мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Знание технологий мучных кондитерских изделий Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Развитие творческого потенциала Формирование эстетического вкуса	Умение творчески оформлять мучные кондитерские изделия Способность к созданию фирменных рецептов Навыки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Знание технологий приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента Умение творчески оформлять блюда Владение техниками презентации

2. Программа текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

Текущий контроль освоения студентами материала по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: оперативный и рубежный контроль.

При проведении оперативного контроля используются следующие формы: тестовые задания различного уровня сложности по темам разделов, устные опросы по теоретическому материалу, выполнение и защита практических работ, выполнение и защита лабораторных работ, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов, наблюдение за практической деятельностью обучающихся, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

При проведении рубежного контроля осуществляется проверка освоения разделов профессионального модуля оценка достижения запланированных результатов обучения, контроль сформированности профессиональных компетенций, проверка теоретических знаний и практических навыков, анализ качества выполнения учебно-производственных работ в форме: в форме: тестов, кейс-заданий, докладов с презентацией.

Формы контроля направлены на объективную оценку качества освоения программы профессионального модуля, стимулирование учебной работы студентов, мониторинг результатов образовательной деятельности, подготовку к промежуточной аттестации, обеспечение максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Все формы контроля позволяют оценить уровень теоретических знаний, степень сформированности практических умений, качество выполнения технологических операций, соблюдение требований безопасности, культуру выполнения работ, умение применять полученные знания на практике.

2.1 Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля успеваемости студентов по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

используются следующие критерии оценок:

1. Критерии оценки устного опроса, подготовка и защита рефератов, создание и презентация проектов:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний по данной теме;

оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное и знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному предмету.

2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий, выполнения и защиты практических работ, выполнения и защиты лабораторных работ, различного уровня сложности:

Процент результативности (правильные ответы, %)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно

менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные проверочные работы по предмету обязательны для выполнения.

2.2. Результаты освоения: компетенции, знания и умения, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	**Раздел, тема**	**Форма контроля**	**Порядковый номер оценочного средства**
Планируемые личностные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Тестовые задания	1 2 3
Планируемые метапредметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Тестовые задания	1 2 3
Планируемые предметные результаты освоения ООП	Разделы 1-5	Устный опрос Проверочные работы Тестовые задания	1 2 3

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

по МДК 05.01**.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.Из каких операций состоит технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.
2.Назовите основные отделения кондитерского отделения. Характеристика.
3.Какое оборудование используют для замеса теста. Принцип работы.
4.Какие требования предъявляются к качеству пшеничной хлебопекарной муки.
5.По каким показателям определяется качество клейковины.
6.Организация работы кондитерского цеха.
7.Оборудование кондитерского цеха.
8.Технологическое (механическое) оборудование.
9.Технологическое (тепловое) оборудование.
10.Санитарные требования к личной гигиене персонала.
11.Назначение и организация работы кондитерского цеха.
13. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
14. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования
15. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
16. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
17. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
18. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
19. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01
20.Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М30.Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
21. Пицца-прессы: принцип работы, правила безопасного использования.
22. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
23. Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10
24. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

1. Ситуационная производственная задача. Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30 кг. «Бисквитно- кремового» торта
2. Ситуационная производственная задача. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом».
3. Ситуационная производственная задача. На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
4. Просеивателях и вибросита: классификация, назначение, принципы использования
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.
6.. Расчет припека и упека изделий.
7. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01.
8.Ситуационная производственная задача. Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных. Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.
9.Ситуационная производственная задача. Сколько штук пирожков, жаренных можно приготовить из 15 кг. теста дрожжевого?
10. Ситуационная производственная задача. Рассчитать сырье для приготовления 200 штук изделий: кекс «Столичный» штучный.
11. Ситуационная производственная задача. Рассчитать сырье для приготовления 1500 граммов изделия: печенье «Песочное».
12. Ситуационная производственная задача. Рассчитать сырье для приготовления 50 штук изделия: «Корж молочный»
13. Ситуационная производственная задача. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг изделия: печенье «Звездочка».
14. Ситуационная производственная задача. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. изделия: торт «Слоеный кремом».
15 Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Инструкция по выполнению тестов

1. На выполнение тестового задания отводится 60 мин.
2. Тесты включают 25 вопросов различного уровня и содержит задания открытой формы (на дополнение, свободного изложения), задания закрытой формы (с выбором одного правильного ответа), задания на установление соответствия.
3. Перед блоком тестовых вопросов дается инструкция по выполнению задания. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
4. Данные тестовые задания не предусматривают возможность использования технической литературы.

ВАРИАНТ 1

Инструкция

В заданиях 1-12 выберите один верный ответ из трех вариантов.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов.

Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

	Вопросы и задания	Варианты ответов
1.	Влажность пшеничной муки не должна превышать:	1) 12,5%; 2) 16,5%; 3) 15%.
2.	Крахмала в муке содержится до:	1) 14,5%; 2) 28-36%; 3) 70%.
3.	Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:	1) пенообразователя; 2) загустителя; 3) увлажнителя.
4.	Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:	1) разрыхления; 2) снижения упругих свойств теста;

		3) пенообразования.
5.	Меланж это:	1) яичный порошок; 2) замороженная смесь желтков и белков; 3) диетические яйца.
6.	Важнейшей составной частью муки являются белки:	1) миозин и миоглобин; 2) авидин и овомукоид; 3) глиадин и глютенин.
7.	В рецептуре желатин можно заменить агаром, но его дозировка:	1) повышается в 5 раз; 2) понижается в 5 раз; 3) не меняется.
8.	Для механического способа разрыхления используют:	1) соду и углекислый аммоний; 2) взбивание; 3) прессованные и сухие дрожжи.
9.	Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?	1) сахарный сироп, молоко; 2) сливочное масло и яйцепродукты. 3) мед, патока, сахар;
10.	Что такое «сухие духи»?	1) углекислый аммоний; 2) ванилин; 3) смесь пряностей.
11.	Наибольшую кремообразующую способность имеют:	1) яичные белки; 2) сметана; 3) сливочное масло.
12.	Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять	1) 15...17ºС; 2) 24...26ºС; 3) 20...22ºС.
	В заданиях 13-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из предложенных вариантов	
13.	Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше …	1) 100 ^{0}С 2) 28 ^{0}С 3) 45 ^{0}С.
14.	Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и ……. набухание белков и ……. пластичность теста.	1) ограничивают и повышают; 2) повышают и понижают; 3) снижают и понижают.
15.	Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм	1) глазурь; 2) помада; 3) карамель.
16.	…… крем содержит повышенную влажность и поэтому имеет наименьший срок хранения	1) белковый сырцовый; 2) «Шарлотт»; 3) «Новый»; 4) заварной
	В заданиях 17-19 дополните предложение	
17.	«Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует ……., установленным в соответствующих нормативных документах.	
18.	В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с кремом …….. , …….., …….	
19.	Для темперирования шоколада используют столы с ……. покрытием.	
	В заданиях 20-21 установите соответствие	
20.	Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2…6 ^{0}С	
	1.Крем сливочный основной 2. Крем заварной 3. Крем белковый заварной	а) 6 часов б) 18 часов в) 24 часа

	4. Крем из сливок 5. Крем творожный	г) 72 часа д) 36 часов
21.	Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления	
	1. Дрожжевое слоеное тесто 2. Крем сливочный основной 3. Марципан заварной 4. Крошка бисквитная	а) Миксер планетарный б) Тестомесильная машина в) Плита индукционная г) Шкаф пекарский
	В заданиях 22-25 следует дать развернутый ответ и привести решение задачи	
22.	Из каких операций состоит технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий?	
23.	Назовите основные отделения кондитерского цеха.	
24.	Перечислите санитарные правила обработки яиц.	
25.	Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?	

ВАРИАНТ 2

Инструкция

В заданиях 1-12 выберите один верный ответ из трех вариантов.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов.

Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

	Вопросы и задания	**Варианты ответов**
1.	Назовите стандартную влажность муки:	1) 40%; 2) 28%; 3) 14,5%.
2.	Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:	1) в горячей воде; 2) в теплой воде; 3) в холодной воде.
3.	Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:	1) глиадин и глютенин; 2) казеин и альбумин; 3) лецитин и альбумин.
4.	Способность муки образовывать тесто, обладающее определенными физическими свойствами, называется:	1) денатурация; 2) адсорбция; 3) «сила муки».
5.	Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита:	1) уменьшение количества клейковины; 2) увеличение количества клейковины; 3) способствует лучшему насыщению кислородом воздуха.
6.	К основному сырью хлебопекарного производства относятся:	1) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; 2) мука, дрожжи, яйца, соль, вода; 3) мука, дрожжи, соль, сахар, вода.
7.	В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:	1) повышается в 5 раз; 2) понижается в 5 раз; 3) не меняется.
8.	К биологическим разрыхлителям относятся:	1) прессованные и сухие дрожжи; 2) крахмал, сода; 3) взбитые белки, углекислый аммоний.
9.	Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?	1) сливочное масло; 2) сливки 36 % жирности; 3) яичные белки.
10.	Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой	1) мед, патока, сахар; 2) сахарный сироп, молоко;

	для развития болезнетворных микроорганизмов?	3) сливочное масло и яйцепродукты.
11.	Патока карамельная является:	1) антикристаллизатором; 2) пластификатором; 3) ароматизатором.
12.	Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?	1) растапливают на водяной бане; 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции; 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
	В заданиях 13-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из предложенных вариантов	
13.	Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше …	1) 100 ºС; 2) 45 ºС; 3) 28 ºС.
14.	При производстве хлебобулочных изделий соль необходима для …..	1) для разрыхления теста; 2) для придания вкуса; 3) для укрепления клейковины; 4) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения
15.	Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .	1) 12.ч; 2) 24 ч; 3) 6 ч.
16.	Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм	1) глазурь; 2) карамель; 3) помада.
	В заданиях 17-19 дополните предложение	
17.	«Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует ……. установленным в соответствующих нормативных документах.	
18.	В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с кремом …….. , …….., …….	
19.	Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с ……. покрытием.	
	В заданиях 20-21 установите соответствие	
20.	Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2…6 ^{0}С	
	1.Крем сливочный основной 2. Крем заварной 3. Крем белковый заварной 4. Крем из сливок 5. Крем творожный	а) 6 часов б) 18 часов в) 24 часа г) 72 часа д) 36 часов
21.	Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления	
	1. Дрожжевое слоеное тесто 2. Крем сливочный основной 3. Марципан заварной 4. Крошка бисквитная	а) Миксер планетарный б) Тестомесильная машина в) Плита индукционная г) Шкаф пекарский
	В заданиях 22-25 следует дать развернутый ответ и привести решение задачи	
22.	Из каких операций состоит технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий?	
23.	Назовите основные отделения кондитерского цеха.	
24.	Перечислите санитарные правила обработки яиц.	

25.	Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 15,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Критерии оценивания

Уровень 1 – 16 вопросов (1-16), правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов.
Уровень 2 - 5 вопросов (17-21), правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ при наличии записи, содержащих верные рассуждения – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов.
Уровень 3 - 4 вопроса (22-25), правильный ответ и записи без ошибок – 3 балла; за правильный ответ, но сопровождающие записи с ошибками, или за неправильный ответ, но записи свидетельствуют о правильности хода размышлений – 2 балла; за частичное решение или частичный ответ, который не доведен до логического завершения – 1 балл; в остальных случаях – 0 баллов.
Итого – 38 баллов.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам экзамена производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Количество баллов**	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
		балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 - 100	34-38 баллов	5	отлично
70 ÷ 89	26-33 баллов	4	хорошо
55 ÷ 69	20-25 баллов	3	удовлетворительно
менее 55	менее 20	2	не удовлетворительно

Эталоны ответов

ВАРИАНТ 1		**ВАРИАНТ 2**	
1.	3	1.	3
2.	3	2.	2
3.	1	3.	1
4.	2	4.	3
5.	2	5.	1
6.	3	6.	3
7.	2	7.	1
8.	2	8.	1
9.	2	9.	3
10.	3	10.	3
11.	1	11.	1
12.	3	12.	2
13.	3	13.	2
14.	1	14.	4
15.	2	15.	3
16.	4	16.	3
17.	требованиям	17.	требованиям
18.	заварным, творожным, из сливок	18.	заварным, творожным, из сливок
19.	мраморным	19.	деревянным
20.	1д, 2а, 3г, 4а, 5в	20.	1д, 2а, 3г, 4а, 5в
21.	1б, 2а, 3в, 4аг	21.	1б, 2а, 3в, 4аг
22.	1. Получение и подготовка сырья к	22.	1. Получение и подготовка сырья к

	использованию; 2. Приготовление теста; 3. Формование изделий; 4. Выпечка; 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, кремов); 6. Отделка кондитерских изделий.		использованию; 2. Приготовление теста; 3. Формование изделий; 4. Выпечка; 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, кремов); 6. Отделка кондитерских изделий.
23.	1. Кладовая суточного запаса продуктов; 2. Моечная для яиц, посуды и тары; 3. Тестомесильное; 4. Для охлаждения и отделки изделий; 5. Для приготовления сиропов, помады, кремов; 6. Тесторазделочное; 7. Выпечное.	23.	1. Кладовая суточного запаса продуктов; 2. Моечная для яиц, посуды и тары; 3. Тестомесильное; 4. Для охлаждения и отделки изделий; 5. Для приготовления сиропов, помады, кремов; 6. Тесторазделочное; 7. Выпечное.
24.	1. Овоскопирование; 2. Замачивание в теплой воде 5-10 мин.; 3. Обработка в 2%-ном растворе питьевой соды или 0,5% кальцинированной соды с температурой 40..45 ^{0}C 5-10 мин; 4. Дезинфекции в течение 5 мин 2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина (сульфохлорантина); 5. Промыванием чистой проточной холодной водой 3-5 мин.	24.	1. Овоскопирование; 2. Замачивание в теплой воде 5-10 мин.; 3. Обработка в 2%-ном растворе питьевой соды или 0,5% кальцинированной соды с температурой 40..45 ^{0}C 5-10 мин; 4. Дезинфекции в течение 5 мин 2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина (сульфохлорантина); 5. Промыванием чистой проточной холодной водой 3-5 мин.
25.	Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу:14,5 – 12,5 =2%, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой. $\frac{6755г-(6755*2)}{100} = 6620$ г	25.	Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу:15,5 – 14,5 =1%, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 1% больше, чем это предусмотрено рецептурой. $\frac{6755г+(6755*1)}{100} = 6822$ г.

4 ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ №1

по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Оценочный материал
I - вариант

Инструкция: внимательно прочитайте задание. В зависимости от типа задания выберите правильный ответ, решите задачу или впишите пропущенные слова и термины.

№	Вопрос	Эталон ответов	Уровень усвоения	Баллы
1	***В каком тесте лучше протекает процесс брожения***? а) в густом б) в жидком в) в соленом г) в холодном	б	I	3
2	***Составить технологическую схему приготовления воздушного теста.***	Яичные белки взбивают- 5-6 раз-сахар –ванильная пудра-взбивание 1-2мин-выпекание.	III	5
3	***Перечислите способы замеса пряничного теста:*** _____, _____.	сырцовый, заварной	II	4
4	***Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий.*** а) сметана б) орехи в) мука г) дрожжи	в	I	3
5	***Составить технологическую схему приготовления хлеба.***	подготовка и дозировка сырья - замес теста – брожение – разделка и расстойка – выпечка-бракераж - охлаждение изделий - отпуск.	III	5
6	***Какие разрыхлите теста вам известны?*** а) дрожжи б) соль в) молочнокислые бактерии г) сахар	а	I	3
7	***Назовите последовательность процессов приготовления помады основной*:** 1_____ 2_____ 3_____ 4_____	1.приготовление сиропа 2.охлаждение сиропа 3.взбивание помады 4. созревание помады	III	5
8	***Дайте определение сиропа.***	Смесь сахара с водой.	I	3
9	***Вставьте пропущенные слова. Крем «Глясе».*** Сахарный сироп уваривают до температуры 122С. Яйца взбивают до увеличения вобъема в _____ раз и тонкой струей вливают горячий _____. Полученную массу взбивают до тех пор, пока она охладиться до температуры _____. Яично-сахарную массу добавляют _____, ванильную пудру, _____ или _____. Взбивают в течение _____мин.	2,5 раз, сироп, 25С, сливочное масло, коньяк, вино, 5-10мин	II	4
10	***Перечислить основное сырье для получения хлеба.***	Мука, вода, соль, дрожжи.	III	5
11	***Перечислите желирующие продукты для приготовления желе:_____,*** _____,_____.	желатин, агар, агароид	II	4
12	***С какой целью добавляют патоку при варке помады.*** а) от черствения б) для консистенции в) для цвета г) от засахаривания	г	I	3

<table>
<tr><td>13</td><td>Рассчитать вес теста, если вес готового изделия 75г, а упек 12%.</td><td>выход готового изделия
100 -12=88%
вес теста =
(100*75)*100% : 88%
=85,2гр.</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Объясните, с какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают:
_____
_____</td><td>Мука обогащается кислородом воздуха, удаляется посторонний предметы и примеси.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Какое тесто готовят без муки?
а) песочное б) воздушное в) вафельное г) миндальное</td><td>б</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Заполните таблицу.<table><tr><td>№</td><td>Недостатки п/ф</td><td>Причины возникновения</td></tr><tr><td>1</td><td>заварной п/ф –т расплывчатый</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td>жидкая консистенция теста, рано снизили температуру выпекании.</td></tr></table></td><td>1. жидкая консистенция теста, мука недостаточна, заварена, мало соли, кондитерские листы сильно смазаны жиром.
2.заварной п/ф осел при выпекании</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Виды теста, приготовленные с химическими разрыхлителями</td><td>вафельное, пряничное, сдобное, песочное.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Заполните таблицу.<u>Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий</u><table><tr><td>№</td><td>Группы</td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>По виду муки</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>По способу выпечки</td><td></td></tr></table></td><td>1.хлеб ржаной, пшеничный, из смеси и пшеничной муки.
2. хлеб формовой и подовой</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Вставьте пропущенные слова.
Наиболее распространенными дефектами хлеба являются _____, повышенная _____, комочки сырой _____, низкая _____, _____.</td><td>закал (беспористая масса мякиша), кислотность, муки, пористость, плесневение.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>20</td><td>В чем суть биологического разрыхления теста?
а) деятельности дрожжей
б) в разрыхлении во время замеса
в) в выдерживании теста в теплом месте</td><td>а</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Вставьте пропущенные слова:
Кремы сливочные используют для украшения изделий, _____ и _____ пластов, наполнения _____ выпеченных п/ ф -тов</td><td>смазывания, склеивания, полостей</td><td>II</td><td>4</td></tr>
</table>

Оценочный материал
II - вариант

Инструкция: внимательно прочитайте задание. В зависимости от типа задания выберите правильный ответ, решите задачу или впишите пропущенные слова и термины.

№ №	Вопрос	Эталон ответов	Уровень усвоения	Баллы
1	***Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?*** а) цвет б) помол в) качество клейковины г) запах	в	I	3
2	***Перечислить сырье, которое добавляют в тесто, при производстве хлеба, для улучшенных изделий.***	Сахар, патоку, молоко, жиры, белковые обогатители, пахту,	III	5

<table>
<tr><td></td><td></td><td>солод, изюм, пряности</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Дайте определение жженки.
Жженка – это _____
_____.</td><td>пережженный сахар – песок, растворенный в кипятке.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Чем можно заменить патоку при варке помады?
а) медом б) крахмалом
в) желатином г) сиропом инертным</td><td>г</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Составить технологическую схему приготовления песочного теста.</td><td>Масло с сахаром – растирание – меланж-аммоний углекислый – соль- эссенция – взбивание- мука.</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Технологический процесс – это:
а) контроль качества б) последовательность приготовления изделий
в) бракераж готовой продукции</td><td>б</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Рассчитать вес готового изделия, если вес теста 80 гр, а упек 13%</td><td>вес теста =100%, вес готового изделия 100-13=87%
вес готового изделия =(80*87)*100% : 100=69,7гр</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Перечислить способы приготовления бисквитного теста _____, _____.</td><td>С подогревом и холодный способ.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Ржаной и пшеничный хлеб хранят в специальных шкафах вместе:
а) да б) нет</td><td>б</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Заполните таблицу использования основных кремов в кондитерском производстве.
<table>
<tr><td>1</td><td>Для заполнения полостей</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Для отделки</td><td></td></tr>
</table></td><td>1. крем заварной, сливочный
2. крем белковый, сливочный.</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Вставьте пропущенные слова. Крем сливочный основной.
Сливочное масло _____ разрезают на куски и взбивают в течение _____мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со _____ _____ и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Смесь взбивают в течение _____ мин. В конце взбивания добавляют _____ _____ коньяк или _____ _____.</td><td>зачищают, 5-7мин, сгущенным молоком, 7-10мин, ванильную пудру, вино десертное.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Воздушный полуфабрикат темного цвета:
а) высокая температура выпекания
б) низкая температура выпекания
в) жидкая консистенция теста
г) густая консистенция теста</td><td>а</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Заполните таблицу.
<table>
<tr><td>№</td><td>Недостатки п./ф.</td><td>Причины возникновения</td></tr>
<tr><td>1</td><td>бисквитный п./ф. имеет бледную корочку.</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td>высокая температура выпекания, длительная продолжительность выпекания</td></tr>
</table></td><td>1. низкая температура выпекания, недостаточная продолжительность выпекания.
2. п./ф. имеет подгорелую или темно – коричневую уплотненную корочку</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Закончите предложение.
Проба сахарного сиропа, который в холодной воде превращается, в ломкую сахарную массу называется</td><td>карамель</td><td>II</td><td>4</td></tr>
</table>

	_____.			
15	***Пряники «Тульские» готовят:*** а) из пресного теста б) из сдобного пресного теста в) сырцовым способом г) заварной способ	в	I	3
16	***Перечислить виды теста, приготовленные с использованием механическим разрыхлителем.***	бисквитное, воздушное, миндальное, тесто для блинчиков	III	5
17	***Смесь пряностей, добавляемая, к пряничному тесту называется «_____» или «_____ _____».***	букет или сухие духи	II	4
18	***Заполните таблицу.Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий*** № Группы 1 по форме изделий 2 По рецептуре	1.батоны, булки, плетенки и тд. 2. простой, с добавлением сахара, патоки, жира, пряностей.	III	5
19	***Объясните, почему готовую помаду сбрызгивают водой.***	чтобы не образовалась корка	II	4
20	***В зависимости, от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных.*** а) от вида выпеченного полуфабриката б) от времени года в) от вида отделочного полуфабриката	в	I	3
21	***Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:*** 1) брожение теста; 2) замес теста; 3) приготовление опары. 4) брожение опары;	3, 4, 2, 1	II	4

Оценочный материал
III - вариант

Инструкция: внимательно прочитайте задание. В зависимости от типа задания выберите правильный ответ, решите задачу или впишите пропущенные слова и термины.

№ №	**Вопрос**	**Эталон ответов**	**Уровень усвоения**	**Баллы**
1	***Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена***: а) низким содержание жира б) высоким содержанием жира в) низким содержание углеводов г) низким содержанием белков	б	I	3
2	***Вставьте пропущенные слова.*** Тесто из ржаной муки ставят на _____ или используют _____ способ, при этом хлеб приобретает особый _____, долго не _____.	закваскаx, заварной, аромат, черствеет.	III	5
3	***Закончите предложение.*** Вещества, улучшающие цвет, вкус, запах, консистенцию и внешний вид продуктов называется_____	пищевые добавки	II	4
4	***Для какого теста применяют химический разрыхлитель?*** а) для дрожжевого б) для заварного в) для песочного г)слоеного	в	I	3
5	***Закончите предложение.***	Печеный хлеб	III	5

<table>
<tr><td></td><td>Пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхленного закваской или дрожжами теста_____ _____</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Основными видами сырья в кондитерском производстве является:
а) сливочное масло, соль б) мука, яйцо
в) сахар, молоко г) разрыхлители, фрукты</td><td>б</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Проблемная ситуация.
Во время выпечки вафельное тесто плохо отделяется от вафельницы.
Напишите причину возникновения и способы устранения.</td><td>Причина возникновения: тесто затянутое, мало эмульгаторов.
Способ устранения. Хранить тесто при более низкой температуре, добавить яйца</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Дайте определение патоки.
Патока –это_____</td><td>вязкая тягучая смесь бесцветного цвета, полученный путем осахаривания крахмала присутствии кислот.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тесто с «отсдобкой» приготавливают в том случае, когда:
а) в состав входит много жира и сахара
б) в состав входит много яиц и маргарина
в) клейковина слабая г) клейковина сильная</td><td>а</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Заполните таблицу.<u>Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий</u>
<table>
<tr><td>№</td><td>Группы</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>По способу отпуска</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>По назначению</td><td></td></tr>
</table>
</td><td>1. весовой и штучный
2. обыкновенный и диетический</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Вставьте пропущенные слова. Крем «Шарлот» (способ 1).
Сахар, _____ и молоко перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до «_____ _____», процеживают и охлаждают до температуры _____С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают _____мин. постепенно добавляют яично-молочный сироп, _____ или _____, ванильную пудру и взбивают в течение _____ мин.</td><td>яйца, «тонкой нитки», 20 -22С, 7-10мин, коньяк, вино десертное, 10-15мин.</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми, из – за:
а) большого количества яиц
б) большого количества сахара
в) большого количества жира
г) большого количества воды</td><td>в</td><td>I</td><td>3</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Заполните таблицу.
<table>
<tr><td>№</td><td>Недостатки п/ф</td><td>причины возникновения</td></tr>
<tr><td>1</td><td>воздушный п/ф темного цвета</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td>недостаточная продолжительность выпекания</td></tr>
</table>
</td><td>1. высокая температура выпекания.
2. воздушный п/ф оседает после выпекания</td><td>III</td><td>5</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Перечислите сырье, входящее в тесто для лапши домашней: _____, _____, _____, _____</td><td>мука, вода, соль, яйцо</td><td>II</td><td>4</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?
а) помада б) мастика в) масляные крема г) сироп</td><td>в</td><td>I</td><td>3</td></tr>
</table>

16	***Перечислить виды теста, приготовленные заварным способом.***	заварное и пряничное.	III	5
17	***Концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение сахара – песка - это _____.***	жженка	II	4
18	***Перечислить естественные пищевые красители, разрешенные к применению в пищевой промышленности.***	тартразин, кармин, индигокармин, шафран.	III	5
19	***Вставьте пропущенные слова.***Вафельное тесто готовят тесту аналогично для _____, но большей пористости вводят _____ и более интенсивно_____ тесто.	блинчиков, разрыхлители, взбивают	II	4
20	***Какую муку лучше использовать для бисквитного теста?*** а) с высоким содержанием клейковины б) с низким содержанием клейковины	б	I	3
21	***Закончите предложение.*** К желирующим веществам относятся _____, _____, _____.	желатин, агар, агароид	II	4

Выполнение задания.

№№	**Баллы**	**Оценка**
1	72 - 84	5 (отлично)
2	59 - 71	4 (хорошо)
3	58 - 43	3 (удовлетворительно)
4	Менее 42	2 (неудовлетворительно)

Тестовое задание № 2

ВАРИАНТ 1

Инструкция
Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов.
Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
В заданиях 1-12 выберите один верный ответ из трех вариантов

	Вопросы и задания	**Варианты ответов**	**Ответы**
	Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?	1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра; 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло; 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.	3
	Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:	1) эмульгаторы; 2) стабилизаторы; 3) антикристаллизаторы.	3
	Для приготовления сахарной мастики применяется	1) сахарный песок; 2) сахарная пудра; 3) сахарный сироп.	2
	Каким способом готовят тесто для кулебяки:	1) опарным 2) безопарным 3) с отсдобой	1
	Из какого теста приготавливают	1) заварного;	4

	сочни?	2) бисквитного; 3) дрожжевого; 4) пресного сдобного.	
	На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:	1) яйцепродукты и мука; 2) сахар и мука; 3) крахмал и мука.	1
	Для получения пластичного песочного теста продолжительность замеса должна:	1) сократиться; 2) увеличиться; 3) не имеет значения.	1
	Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?	1) растапливают на водяной бане; 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции; 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.	2
	В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:	1) яичные белки; 2) сахар; 3) мука.	3
	В рецептуру заварного полуфабриката не входят:	1) сахар и разрыхлитель; 2) соль и сливочное масло; 3) яйца и вода.	1
	Из каких продуктов приготавливают заварное тесто?	1) мука, соль, сахар, вода, яйца; 2) яйца, жир, соль, мука, вода; 3) сахар, жир, соль, мука, молоко; 4) кислота, мука, жир, яйца.	2
	Сырцовая глазурь называется:	1) рисовальной массой; 2) сахарной массой; 3) белковой массой.	1
	В заданиях 13-17 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов		
13.	Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из …, сахара и патоки.	1) какао-бобов; 2) миндаля; 3) фруктовой подварки.	2
14.	Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.	1) сахарном сиропе; 2) сахарной пудре; 3) молочно-сахарном сиропе.	2
15.	Белковые кремы применяются для … тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.	1) прослойки; 2) покрытия; 3) ароматизации.	2
16.	Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.	1) 24 ч; 2) 1 ч; 3) 48 ч; 4) 6 ч.	1
17.	С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:	1) 100˚С; 2) 55˚С; 3) 40˚С.	3
	В задании 18 соотнесите правильно наименование крема с его составной частью		
	Наименование крема	**Составная часть**	
18.	1. Сливочный «Новый»	а) молоко сгущенное, соединенное с	1. г

	2. «Новый» 3. Сливочный основной 4. «Гляссе»	сахарной пудрой б) яично-сахарная масса в) молочный сироп г) молочный сироп, соединенный со сгущенным молоком	2. в 3. а 4. б
	В заданиях 19-22 дополните предложение (вставьте пропущенное слово)		
	Вопросы и задания	**Эталон ответа**	
19.	Добавление в тесто в процессе брожжения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочного изделия называется …	отсдобкой	
20.	Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять	12…14 ^{0}C	
21.	Торт «Полет» готовят из ….. полуфабриката	воздушно-орехового	
22.	1. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:	нонпарель	
	В заданиях 23-25 следует дать развернутый ответ и привести решение задачи		
23.	Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.	Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.	
24.	Сливочный крем получился «рябоватый», творожистый с крупинками. В чем причина?	Использование масла с повышенным содержанием влаги, нарушен процесс варки сиропа, использование переваренного сиропа.	
25.	При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Назовите причины возникновения и способ устранения.	Причины: недоброкачественные дрожжи, тесто имеет слишком низкую или высокую температуру. Необходимо добавить дрожжи хорошего качества, поставить тесто в теплое место или охладить до 30 ^{0}C и добавить свежих дрожжей.	

ВАРИАНТ 2

	Инструкция 1. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов. 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа **В заданиях 1-12 выберите один верный ответ из трех вариантов**		
	Вопросы и задания	**Варианты ответов**	**Ответы**
1.	Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?	1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное; 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное; 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.	1
2.	Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:	1) продукт кристаллизаци сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания; 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром; 3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.	1
3.	При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:	1) 55˚С; 2) 200˚С; 3) 120˚С.	3
4.	Каким способом готовят тесто для пончиков:	1) опарным 2) безопарным 3) с отсдобой	2
5.	Из какого теста приготавливают коврижки?	1) пряничного; 2) пресного сдобного. 3) бисквитного; 4) дрожжевого.	1
6.	Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:	1) со слабой клейковиной; 2) со средней клейковиной; 3) с сильной клейковиной.	1
7.	Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре	1) 200-225 ^{0}С; 2) 250-300 ^{0}С; 3) 125-150 ^{0}С.	1
8.	В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:	1) яйцепродуктов; 2) лимонной кислоты; 3) сахара.	3
9.	Для приготовления воздушного полуфабриката используют:	1) сахар, яйца (белки), ванильная пудра; 2) сахар, миндаль, яйца (белки), мука; 3) масло, яйца, сахар, крахмал, мука;	1
10.	Из каких продуктов приготавливают заварное тесто?	1) мука, соль, сахар, вода, яйца; 2) яйца, жир, соль, мука, вода; 3) сахар, жир, соль, мука, молоко;	2

		4) кислота, мука, жир, яйца.	
11.	Какие изделия изготавливают из сдобного пресного теста?	1) печенье, сочни, пироги, чебуреки, хачапури, пирожки; 2) куличи, булочки, печенье, сочни, пироги, чебуреки, хачапури, пирожки.	1
12.	В рецептуру заварного полуфабриката не входят:	1) сахар и разрыхлитель; 2) соль и сливочное масло; 3) яйца и вода.	1
	В заданиях 13-17 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.		
13.	Ромовыя баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного … теста с изюмом:	1) бисквитного; 2) песочного; 3) дрожжевого.	3
14.	Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»	1) сливках 36%; 2) яйцах; 3) молоке.	2
15.	Белковые кремы применяются для … тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.	1) прослойки; 2) покрытия; 3) ароматизации.	2
16.	Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:	1) 200 ^{0}C; 2) 50 ^{0}C; 3) 70 ^{0}C	3
17.	Песочное тесто должно обладать значительной … с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.	1) эластичностью; 2) упругостью; 3) пластичностью.	3
	В задании 18 соотнесите правильно наименование крема с его составной частью		
	Наименование крема	**Составная часть**	
18.	1. «Шарлотт» 2. «Новый» 3. Сливочный основной 4. «Гляссе»	а) молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой б) яично-сахарная масса в) молочный сироп г) яично-молочный сироп	1. г 2. в 3. а 4. б
	В заданиях 19-22 дополните предложение		
	Вопросы и задания	**Эталон ответа**	
19.	Опарный способ приготовления теста используют для изделий с …..	большим содержанием сдобы	
20.	Для приготовления пресного слоеного теста масло предварительно смешивают с мукой. Если этого не сделать, то ..	во время прослаивания будет выделяться влага, которая может вызвать слипание слоев	
21.	Торт «Сказка» готовят из ….. полуфабриката	бисквитного	
22.	Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры	55-60 ^{0}C	
	В заданиях 23-25 следует дать развернутый ответ и привести решение задачи		
23.	Заварной полуфабрикат получился с малым объемом, в чем причина?	Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.	
24.	При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?	Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью	

		или имеет плохую кремообразующую способность.
25.	При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Укажите причину и способ устранения.	Тесто перебродило. Необходимо замесит тесто без дрожжей используя перекисшее тесто как закваску.

ВАРИАНТ 3

Инструкция

1. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа

В заданиях 1-12 выберите один верный ответ из трех вариантов

	Вопросы и задания	Варианты ответов	Ответы
1.	Крем "Новый" отличается от основного?	1) не добавляют коньяк; 2) не используется для отделки; 3) не добавляют сгущенное молоко; 4) готовят на сиропе	3
2.	Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:	1) сахарная пудра, яичные белки, вода; 2) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода; 3) сахарная пудра, желатин, вода.	3
3.	Инвертный сироп получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:	1) желатина; 2) кислоты; 3) жиров.	2
4.	Из чего готовят опару:	1) мука, масло, дрожжи, вода; 2) мука, сахар, дрожжи, вода; 3) мука, вода, дрожжи, сдоба.	2
5.	Из какого теста приготавливают курник?	1) пряничного; 2) бисквитного; 3) дрожжевого; 4) слоеного.	4
6.	Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:	1) 100 ^{0}C; 2) 75 ^{0}C; 3) 45 ^{0}C.	3
7.	Основа песочного теста:	1) масло с мукой; 2) масло с сахаром; 3) масло с меланжем.	2
8.	Для получения слоеного теста с упругопластичными свойствами в рецептуру необходимо добавить:	1) сахарную пудру; 2) лимонную кислоту; 3) инвертный сироп.	2
9.	Для приготовления воздушного полуфабриката используют:	1) масло, яйца, сахар, крахмал, мука; 2) сахар, миндаль, яйца (белки), мука. 3) сахар, яйца (белки), ванильная пудра.	3
10.	Из каких продуктов приготавливают заварное тесто?	1) мука, соль, сахар, вода, яйца; 2) сахар, жир, соль, мука, молоко; 3) яйца, жир, соль, мука, вода; 4) кислота, мука, жир, яйца.	3
11.	Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей	1) сливочное масло; 2) сливки 36 % жирности;	3

	способностью?	3) яичные белки.	
12.	При какой температуре используют темперированный темный шоколад?	1) 29…31ºС; 2) 25ºС; 3) 30..32ºС; 4) 29..31^{0}С	3
	В заданиях 13-17 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.		
13.	Марципан представляет собой … массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.	1) эластичную; 2) вязкопластичную; 3) жидкую.	2
14.	Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления … и непосредственно крема.	1) заварки; 2) сиропа; 3) опары.	2
15.	Белковые кремы применяются для … тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.	1) прослойки; 2) покрытия; 3) ароматизации.	2
16.	Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с … или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.	1) меланжем; 2) жженкой; 3) патокой.	3
17.	Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм	1) глазурь; 2) карамель; 3) помада.	3
	В задании 18 соотнесите правильно наименование крема с его составной частью		
	Наименование крема	**Составная часть**	
18.	1. Сливочный «Новый» 2. «Новый» 3. Сливочный основной 4. «Шарлотт»	а) молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой б) яично-молочный сироп в) молочный сироп г) молочный сироп, соединенный со сгущенным молоком	1. г 2. в 3. а 4. б
	В заданиях 19-22 дополните предложение		
	Вопросы и задания	**Эталон ответа**	
19.	Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в его состав входит много сахара и жира, которые задерживают …	развитие дрожжей	
20.	При приготовлении бисквитного теста до 25% муки заменяют крахмалом для …	снижения клейковины	
21.	Торт «Киевский» готовят из ….. полуфабриката	воздушно-орехового полуфабриката	
22.	Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять	12…14 ^{0}С	
	В заданиях 23-25 следует дать развернутый ответ и привести решение задачи		
23.	Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?	Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.	
2	Белковый крем получился слабым,	Неудовлетворительное состояние белка,	

4.	расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?	нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.
25.	При приготовлении дрожжевого теста, тесто получилось с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта.	Причина-недостаточная обминка. В процессе брожения теста производить необходимое количество обминок в зависимости от клейковины и консистенции теста.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам дифференцированного зачета производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Количество баллов	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
28-33 баллов	5	отлично
23-27 баллов	4	хорошо
16-22 баллов	3	удовлетворительно
менее 16	2	не удовлетворительно

Программа промежуточной аттестации студентов

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине **ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

проводится в форме экзамена. Экзамен – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: вопросы к зачету с оценкой

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебной материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебной материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебной материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебной дисциплины.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебной материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебной дисциплине. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебной дисциплины.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ
ПО МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления бисквита буше. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3.Санитарные требования к личной гигиене персонала.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Помада. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления бисквита с подогревом. Оценка качества и степени готовности

теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Карамели. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления вафельного теста. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к оборудованию.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Желе. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления воздушного теста. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к инвентарю

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Глазури. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления песочный полуфабриката. Песочный с орехами**.** Песочный с какао – порошком. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к таре и посуде

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Мастика и марципан. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления тюлипного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к таре и посуде

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Посыпки и начинки. Возможные дефекты.
2. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Подготовка разрыхлителей.
3. Санитарные требования к личной гигиене персонала.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Заварные кремы Возможные дефекты.
2. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Белковые кремы. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления бездрожжевого слоеного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты
3. Санитарные требования к оборудованию.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Кремы из молочных продуктов. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления песочный полуфабриката. Песочный творожный. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к инвентарю.

1.Технология приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сливочные кремы. Возможные
3. Санитарные требования к таре и посуде.

1. Технология приготовление дрожжевого теста опарным способом. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления миндального полуфабриката. Оценка качества и степени

готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к личной гигиене персонала.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Помада сахарная и шоколадная. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Воздушно – ореховый. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов.

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Помада молочная и основная
2. Технология приготовления воздушного полуфабриката**.** Воздушно – ореховый с мукой. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к оборудованию.

Г

1. Технология приготовления отделочного полуфабриката. Крем сливочный. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления вафельного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к инвентарю.

1. Технология приготовления отделочного полуфабриката. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления вафельного полуфабриката. Вафельное тесто с какао. Сметанное вафельного теста. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты
3. Санитарные требования к таре и посуде

1. Технология приготовления отделочного полуфабриката. Заварной глазури. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления заварного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к таре и посуде

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сироп кофейный и инвертный. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления миндального полуфабриката заварным способом. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к личной гигиене персонала.
1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сироп для промочки и глазирования. Возможные дефекты
2. Технология приготовления миндального полуфабриката сырцовым способом. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов
Критерии оценки:

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Ганаш и шоколадная глазурь.
2. Технология приготовления пряничного полуфабриката сырцовым способом. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к оборудованию.

1. Технология приготовления отделочного полуфабриката. Комбинированные кремы
2. Технология приготовления пряничного полуфабриката заварным способом. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.

3. Санитарные требования к инвентарю.

1. Технология приготовления отделочного полуфабриката. Крем сливочный основной и шоколадный. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления крошкового полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к таре и посуде.

1. Технология приготовления отделочного полуфабриката. Крем «Зефир» и белковый на агаре. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления дрожжевого слоеного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к таре и посуде.

1. Технология приготовления отделочного полуфабриката. Крем сметанный и творожный. Возможные дефекты.
2. Технология приготовления бездрожжевого слоеного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3.Санитарные требования к личной гигиене персонала.

1. Технология приготовления бисквитного полуфабриката. Медового, «Бризе», «Бретон». Возможные дефекты.
2. Технология приготовления полуфабриката из сахарного теста. Оценка качества и степени готовности теста. Изделия из него. Возможные дефекты.
3. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов

3. ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)
(МДК 05.03)
ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Расскажите об особенностях формирования чувашской кулинарной традиции
2. Какие исторические факторы повлияли на развитие чувашской кухни?
3. Опишите традиционные способы хранения продуктов в чувашских деревнях
4. Назовите основные продукты, используемые в чувашской кухне
5. Какие виды мяса традиционно используются в чувашской кулинарии?
6. Расскажите о значении зерновых культур в чувашской кухне
7. Какие специи и приправы характерны для чувашской кухни?
8. Опишите технологию приготовления шурпе (традиционный мясной суп)
9. Расскажите о приготовлении хуплу (праздничного пирога)
10. Как готовится чигит (молочный продукт)?
11. Опишите процесс приготовления кукаль (лепёшки)
12. Какие виды чувашских пирогов вы знаете?
13. Какие блюда готовятся на национальные праздники?
14. Опишите особенности праздничного стола в чувашской традиции
15. Какие ритуальные блюда существуют в чувашской кухне?
16. Расскажите о традиционных способах тепловой обработки продуктов
17. Опишите особенности приготовления мучных изделий
18. Какие методы заготовки продуктов используются в чувашской кухне?
19. Как традиционно сервируется чувашский стол?
20. Какие правила этикета существуют при приёме пищи?
21. Опишите особенности подачи блюд
22. Какие виды чувашских национальных сладостей вы знаете?
23. Расскажите о технологии приготовления чигит-хуплу (сладкого пирога)
24. Как готовится традиционная чувашская пастила?
25. Опишите процесс приготовления медовых сладостей
26. Какие виды чувашских пирогов со сладкими начинками существуют?
27. Расскажите о приготовлении традиционных чувашских ватрушек
28. Как готовятся сладкие лепёшки по-чувашски?
29. Опишите технологию приготовления обрядовых сладких изделий
30. Какие сладкие напитки традиционно готовят в чувашской кухне?
31. Расскажите о приготовлении киселей и морсов
32. Как готовятся фруктовые десерты по-чувашски?
33. Опишите технологию приготовления молочных десертов
34. Какие виды чувашских пряников существуют?
35. Расскажите о приготовлении традиционных конфет и леденцов
36. Как готовятся сладкие булочки и пирожки?
37. Опишите особенности оформления праздничных сладостей
38. Какие сладкие блюда подаются на национальные праздники?
39. Расскажите о свадебных сладостях в чувашской традиции
40. Как готовятся ритуальные сладкие изделия?
41. Опишите подачу сладких блюд на праздничный стол

42. Какие способы обработки продуктов используются при приготовлении сладких блюд?
43. Расскажите о традиционных методах замеса теста для сладостей
44. Как готовятся начинки для чувашских пирогов?
45. Опишите процесс декорирования сладких изделий
46. Какие виды муки используются для приготовления сладостей?
47. Расскажите о традиционных подсластителях
48. Какие специи и добавки применяются в сладких блюдах?
49. Опишите особенности использования местных продуктов
50. Как меняется чувашская кухня в современных условиях?
51. Какие традиционные рецепты адаптируются под современные требования?
52. Расскажите о внедрении новых технологий в приготовление чувашских блюд
53. Какие санитарные нормы необходимо соблюдать при приготовлении традиционных блюд?
54. Опишите правила хранения традиционных продуктов
55. Расскажите о требованиях к обработке сырья в чувашской кухне
56. Как организуется работа при массовом приготовлении традиционных блюд?
57. Какие технологические карты существуют для чувашских блюд?
58. Опишите последовательность приготовления сложных национальных блюд
59. Как рассчитывается себестоимость традиционных блюд?
60. Какие существуют нормы расхода сырья на традиционные блюда?
61. Расскажите о сезонности в чувашской кухне
62. Как адаптируются традиционные сладкие блюда под современные вкусы?
63. Какие современные технологии применяются при приготовлении чувашских десертов?
64. Опишите инновационные методы оформления сладких блюд.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №2
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕРОЧНЫХ РАБОТ
Тест № 1 по теме: Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд:

1. Какие виды супов традиционно готовят в чувашской кухне?
а) шурпе, бульоны, похлебки

б) щи, борщ, рассольник
в) уха, солянка, суп-пюре
г) все перечисленные варианты

2. Основной ингредиент супа шурпе:
а) баранина
б) говядина
в) свинина
г) птица

3. Какие требования предъявляются к бульону при приготовлении чувашских супов?
а) прозрачный, насыщенный, с приятным ароматом
б) мутный, с большим количеством жира
в) слабовыраженный вкус, без специй
г) все варианты допустимы

4. Последовательность закладки продуктов в суп:
а) сначала овощи, потом мясо
б) сначала мясо, потом овощи
в) одновременно
г) не имеет значения

5. Какие специи традиционно используются в чувашских супах?
а) лавровый лист, черный перец, соль
б) кориандр, тмин, чеснок
в) укроп, петрушка, мята
г) все перечисленные

6. Температура подачи горячих супов:
а) 75-80°C
б) 65-70°C
в) 55-60°C
г) 45-50°C

7. Какие требования предъявляются к оформлению супов при подаче?
а) аккуратность, эстетичность, соблюдение порционирования
б) простота, без украшений
в) только зелень для украшения
г) не имеет значения

8. Сроки хранения готовых супов:
а) не более 2-3 часов при температуре 60-70°C
б) до 6 часов при комнатной температуре
в) до суток в холодильнике
г) не регламентируются

9. Какие методы тепловой обработки используются при приготовлении супов?
а) варка, припускание, пассерование
б) жарка, запекание, тушение
в) только варка
г) все перечисленные

10. Какие требования предъявляются к качеству готовых супов?
а) прозрачность бульона, правильная консистенция, выраженный вкус

б) мутность, жидкая консистенция
в) переваренные овощи, слабый вкус
г) не имеет значения

11. Какие виды нарезки овощей используются при приготовлении супов?
а) соломкой, кубиками, брусочками
б) кружочками, полукольцами
в) произвольная форма
г) только измельчение в пюре

12. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе с горячими жидкостями?
а) использование прихваток, соблюдение техники безопасности
б) работа без защитных средств
в) пренебрежение правилами гигиены
г) не имеет значения

Система оценивания:

90-100% правильных ответов - отлично
80-89% правильных ответов - хорошо
70-79% правильных ответов - удовлетворительно
менее 70% правильных ответов - неудовлетворительно

Тест №2 по теме: Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, овощей и грибов

1. Какое традиционное чувашское блюдо готовится из крупы?
а) Хуплу
б) Шурпе
в) Кукаль
г) Чигит

2. Какой способ обработки овощей характерен для чувашской кухни?
а) Тушение в молоке
б) Запекание в печи
в) Приготовление на пару
г) Все перечисленные

3. Какие грибы традиционно используются в чувашской кухне?
а) Белые грибы и подберёзовики
б) Опята и маслята
в) Лисички и рыжики
г) Все виды съедобных грибов

4. При приготовлении традиционных чувашских каш крупы:
а) Варят только на воде
б) Предварительно обжаривают
в) Замачивают на ночь
г) Используют без предварительной обработки

5. Температура подачи традиционных чувашских горячих блюд:
а) 55–60 °C
б) 65–70 °C
в) 75–80 °C
г) 85–90 °C

6. Какие овощи чаще всего используются в чувашской кухне?
а) Картофель и морковь
б) Тыква и репа
в) Капуста и свёкла
г) Все перечисленные

7. Традиционное оформление чувашских горячих блюд включает:
а) Украшение зеленью
б) Добавление сметаны
в) Использование яиц
г) Всё перечисленное

8. Срок хранения готовых блюд из круп и овощей:
а) До 2 часов
б) До 4 часов
в) До 6 часов
г) До 8 часов

9. Какие специи характерны для чувашской кухни?
а) Чёрный перец и лавровый лист
б) Тмин и анис
в) Чеснок и лук
г) Всё перечисленное

10. При подаче традиционных чувашских блюд:
а) Используют только глиняную посуду
б) Сервируют в деревянной посуде
в) Применяют современную столовую посуду
г) Используют все перечисленные варианты

13. Традиционный чувашский способ подготовки круп к варке включает:
а) Просеивание и промывание
б) Обжарку на сухой сковороде
в) Замачивание в холодной воде
г) Всё перечисленное

14. При приготовлении чувашских овощных блюд овощи:
а) Поджаривают на животном жире
б) Тушат в собственном соку
в) Варят на пару
г) Используют все способы в зависимости от блюда

15. Особенностью приготовления чувашских грибных блюд является:
а) Предварительное отваривание грибов
б) Жарка на открытом огне
в) Запекание в глиняных горшочках
г) Всё перечисленное

16. В чувашской кухне крупы для каш:
а) Варят только на воде
б) Готовят на молоке
в) Используют смешанный способ (вода+молоко)
г) Возможны все варианты

17. При подаче традиционных каш чувашской кухни их:
а) Украшают сливочным маслом
б) Добавляют мёд
в) Посыпают специями
г) Используют все перечисленные способы

18. Срок реализации готовых блюд из круп в чувашской кухне:
а) 2 часа
б) 4 часа
в) 6 часов
г) 8 часов

19. При приготовлении овощных блюд в чувашской кухне:
а) Овощи нарезают крупно
б) Используют мелкую нарезку
в) Форма нарезки зависит от конкретного блюда
г) Нарезка не имеет значения

20. Традиционные способы хранения приготовленных блюд в чувашской кухне включают:
а) Хранение в глиняной посуде
б) Использование берестяной утвари
в) Хранение в деревянных кадках
г) Всё перечисленное

Тест №3 по теме «Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра»

1. Какое традиционное чувашское творожное блюдо готовится в духовке?
а) Чăкăт
б) Хуплу
в) Хуран кукли
г) Пюремеч

2. Какие ингредиенты необходимы для приготовления чувашского сыра Чăкăт?
а) Творог, сметана, яйца, соль
б) Творог, молоко, мука, сахар
в) Творог, масло, яйца, специи
г) Творог, сливки, мука, соль

3. При какой температуре запекается Чăкăт?
а) 150-160°C
б) 180-200°C
в) 220-230°C
г) 250-260°C

4. Сколько времени требуется для запекания Чăкăт?
а) 20-30 минут
б) 30-40 минут
в) 40-50 минут
г) 50-60 минут

5. Какой признак указывает на готовность Чăкăт?
а) Появление румяной корочки

б) Увеличение объема
в) Исчезновение выделяемой жидкости
г) Изменение цвета

6. С каким продуктом традиционно подают готовый Чăкăт?
а) С медом
б) Со сметаной
в) С маслом
г) С вареньем

7. Для приготовления хуран кукли используется:
а) Дрожжевое тесто
б) Пресное тесто
в) Слоеное тесто
г) Песочное тесто

8. Какие начинки характерны для хуран кукли?
а) Творог с зеленью
б) Яйца с луком
в) Картофельное пюре
г) Все перечисленные

9. Сколько минут варятся хуран кукли?
а) 3-4 минуты
б) 5-6 минут
в) 6-7 минут
г) 8-9 минут

10. С чем традиционно подают хуран кукли?
а) Со сметаной
б) С маслом
в) С жареным луком
г) Со всем перечисленным

11. Какой жирности рекомендуется использовать творог для Чăкăт?
а) 1-2%
б) 3-4%
в) 5-9%
г) 10-15%

12. В какой посуде рекомендуется запекать Чăкăт?
а) В металлической
б) В керамической
в) В стеклянной
г) В любой из перечисленных

13. Какое блюдо представляет собой несладкую ватрушку?
а) Хуплу
б) Пюремеч
в) Хуран кукли
г) Чăкăт

14. Какой признак указывает на некачественный творог для приготовления блюд?
а) Однородная консистенция

б) Кислый запах
в) Белый цвет
г) Влажность

Проверочная работа №4 Подготовка и защита рефератов на темы:

1. История возникновения традиционных чувашских блюд
2. Пироги чувашского народа: виды и особенности приготовления
3. Особенности приготовления и подачи пирога хуплу
4. Традиционные чувашские пироги: виды и способы приготовления
5. Ватрушки в чувашской кухне: от традиций до современности
6. Чувашские блины: традиции и современность
7. Хуран кукли: история и технология приготовления
8. Лепёшки в чувашской кухне: виды и способы приготовления
9. Пироги чувашского народа: виды и особенности приготовления
10. Молочные продукты в чувашской кухне
11. Традиционные способы заготовки продуктов
12. Ритуальные блюда чувашского народа
13. Современные интерпретации традиционных рецептов
14. Влияние соседних народов на формирование чувашской кухни
15. Творожные изделия в чувашской кухне
16. Молочные продукты чувашского народа
17. Блюда из яиц в чувашской кухне
18. Чăкăт — традиционный чувашский сыр
19. Творожные блюда чувашского народа
20. Технология приготовления колбасы из крупы
21. Традиционные праздники и йава в чувашской культуре
22. Шурпе как праздничное блюдо чувашской кухни: традиции приготовления в разных районах Чувашии
23. Чувашское пиво (сăра): от древних традиций до современности
24. Традиционные напитки чувашского народа: история, виды и способы приготовления
25. Кисломолочные напитки чувашской кухни: традиции и современность
26. Сравнительный анализ традиционных напитков чувашской и соседних народов
27. Шарттан – древнее колбасное изделие чувашского народа
28. Тултармаш – традиционное колбасное изделие чувашей
29. Сравнительный анализ мясных изделий чувашской и соседних народов
30. Пула шурпи — традиционный чувашский рыбный суп: история и современность
31. Рыбные пироги в чувашской кухне: традиции и инновации
32. Технология приготовления рыбных блюд в современной чувашской кухне
33. Тултармаш — печёная колбаса по-чувашски: технология и традиции
34. Овощные закуски в чувашской кухне: особенности приготовления
35. Мясные закуски чувашского народа: от древности до наших дней
36. Современные тенденции в приготовлении чувашских холодных блюд

Проверочная работа №5 Доклад и защита презентаций на темы:

1. «Традиционная чувашская трапеза: от древности до современности» (История формирования чувашской кухни. Особенности застольного этикета. Современные традиции)
2. «Хлеб в чувашской культуре: виды и значение» (Хура сакар и другие виды хлеба. Ритуальное значение хлеба. Технология приготовления)
3. «Супы чувашской кухни: разнообразие и особенности» (Шурпе и его разновидности. Рыбные супы. Овощные супы)

4. «Мясные деликатесы чувашского народа» (Шартан и его приготовление. Тултармаш. Традиционные колбасы)
5. «Пироги в чувашской кухне: виды и начинки» (Хуплу. Кукаль. Пюремеч)
6. «Молочные продукты в традиционной кухне» (Турах и его производные. Тапарча. Чăкăт)
7. «Овощные блюда чувашского народа» (Традиционные способы обработки. Сезонные особенности. Праздничные блюда)
8. «Десерты чувашской кухни» (Йава. Пылак чекентер. Сладкие пироги)
9. «Закуски и салаты в чувашской традиции» (Холодные закуски. Праздничные салаты. Повседневные блюда)
10. «Напитки чувашского народа» (Уйран. Карчама. Сăра)
11. «Праздничная кухня чувашей» (Традиционные блюда. Обрядовые особенности. Символическое значение)
12. «Ритуальные блюда в чувашской культуре» (Свадебные угощения. Погребальные традиции. Праздничные блюда)
13. «Влияние соседних народов на чувашскую кухню» (Татарские традиции. Русские заимствования. Финно-угорское влияние)
14. «Современные тенденции в чувашской кулинарии» (Инновации в приготовлении. Адаптация традиций. Гастрономические эксперименты)
15. «Сезонные особенности чувашской кухни» (Весенние блюда. Летние угощения. Осенне-зимний период)
16. «Технология приготовления традиционных блюд» (Основные методы. Секреты мастерства. Современные подходы)
17. «Праздничные блюда чувашского народа» (Масленица. Пасха. Свадебные угощения)
18. «Традиционная посуда чувашской кухни» (Материалы. Назначение. Особенности использования)
19. «Кулинарные традиции в чувашских семьях» (Передача рецептов. Семейные обряды. Современные традиции)
20. «Особенности хранения продуктов в старину» (Способы заготовки. Хранение мяса. Молочные продукты)
21. «Праздничный стол чувашей: сервировка и подача» (Традиционная сервировка. Украшение блюд. Этикет)
22. «Традиционные праздники и блюда» (Уяв. Сурхури. Акатуй)
23. «Кулинарные символы чувашского народа» (Йава как символ плодородия. Хуплу как символ достатка. Другие символические блюда)
24. «Современные интерпретации чувашских блюд» (Фьюжн-кулинария. Адаптация рецептов. Инновационные подходы)
25. «Традиционные способы обработки мяса» (Вяление. Копчение. Соление)
26. «Рыбные блюда в чувашской кухне» (Традиционные виды рыбы. Способы приготовления. Праздничные блюда)
27. «Мучные изделия в чувашской культуре» (Лепёшки. Пирожки. Праздничные изделия)
28. «Традиционные приправы и специи» (Основные пряности. Местные травы. Особенности применения)
29. «Кулинарное образование в Чувашии» (Школы кулинарного мастерства. Передача опыта. Современные тенденции)
30. «Гастрономический туризм в Чувашии» (Кулинарные маршруты. Фестивали. Мастер-классы)

Проверочная работа №6 Кейс-задания.

Кейс 1. Проблемы с хуплу

В ресторане пироги хуплу имеют неравномерную корочку с местами подгорелости, внутри тесто местами остаётся сырым, срок хранения сократился, а вкус стал неоднородным и местами пресным. Необходимо проанализировать причины этих отклонений и предложить пути решения.

Кейс 2. Нестандартный шурпе

При приготовлении супа шурпе бульон получился мутным с хлопьями, мясо проварилось неравномерно, вкус не соответствует стандартам, Требуется выявить причины данных отклонений.

Кейс 3. Деформация йава

Печенье йава теряет форму при выпечке, становится деформированным и расплывшимся, имеет неравномерную структуру с сырыми участками, срок годности сокращается, а вкус не соответствует эталонному. Нужно определить факторы, влияющие на качество.

Кейс 4. Некачественное тултармаш

Колбаса тултармаш характеризуется неоднородной консистенцией с комками, имеет неравномерную окраску, срок хранения уменьшился, а вкус отличается от стандартного. Необходимо провести анализ производственного процесса.

Кейс 5. Проблемный шартан

Продукт шартан демонстрирует неравномерную прокопчённость, имеет нехарактерный запах, местами рыхлую консистенцию, а срок годности значительно сократился. Требуется выявить причины данных нарушений.

Кейс 6. Дефектные хуран кукли

Вареники хуран кукли деформируются при варке, начинка вытекает, тесто проваривается неравномерно, срок хранения сокращается. Необходимо проанализировать технологический процесс и условия производства.

Кейс 7. Проблемный пюремеч

Ватрушки пюремеч имеют неравномерную пропечённость, быстро черствеют, форма изделий деформируется, а вкус не соответствует стандартам. Требуется провести комплексный анализ производственного процесса.

Кейс 8. Спасти ресторан от забвения

В уютном уголке города стоит ресторан национальной кухни. Когда-то сюда приходили целыми семьями, чтобы отведать ароматные хуплу и нежнейший шурпе. Но сейчас залы пустеют, а посетители всё чаще выбирают модные заведения. Шеф-повар, хранитель старинных рецептов, не хочет менять традиции. А молодой менеджер мечтает о переменах. Как сохранить вкус прошлого и привлечь новых гостей?

Кейс 9. Конфликт вкусов

В деревне Петровка местные жители возмутились, когда новый повар в кафе начал экспериментировать с рецептом шурпе. «Это уже не то!» — говорили старожилы. Как найти компромисс между традициями и новаторством?

Кейс 10. Нарушение технологии

Повар Пётр при приготовлении шартана нарушил температурный режим, из-за чего продукт оказался небезопасным. Гости пожаловались на расстройство желудка. Как предотвратить подобные ситуации и правильно организовать технологический процесс?

Общие признаки нарушений, которые необходимо учитывать при анализе:

Изменение внешнего вида продукции
Появление нехарактерного вкуса или запаха
Сокращение установленного срока годности
Неравномерность прожарки или варки
Деформация готовых изделий
Нарушение структуры продукта
Соблюдение температурного режима при приготовлении
Правильная маркировка продуктов
Организация рабочего процесса
Личная гигиена персонала
Документальное оформление процессов
Контроль качества сырья
Условия хранения готовой продукции
Профилактика пищевых отравлений

Практические задания для каждого кейса:

Разработать схему контроля качества на всех этапах производства
Составить план проверки санитарного состояния производства
Предложить конкретные меры по улучшению технологических процессов
Разработать детальные инструкции по личной гигиене для персонала
Создать систему маркировки продукции с учётом всех требований

4. Программа промежуточной аттестации студентов

по профессиональному модулю ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни»

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта уровень освоения оценивается оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации используются следующие оценочные средства: итоговый тест

Критерии оценки уровня освоения

При проведении промежуточной аттестации студентов ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» используются следующие критерии оценок:

Оценка «отлично» ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка «отлично» соответствует высокому уровню освоению учебного предмета.

Оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка «хорошо» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка «удовлетворительно» соответствует достаточному уровню освоению учебного предмета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данному учебному предмету. Оценка «неудовлетворительно» соответствует низкому уровню освоению учебного предмета.

5. ФОС для промежуточной аттестации (комплект оценочных материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачёт, завершающий изучение ПМ 06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта, уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Источники:

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Антипова З. Л., Алексеев В. Н. Блюда чувашской кухни. Чăваш апат-çимĕçĕ / фот. М. А. Костарева. – Чебоксары : Чуваш. кн. изд-во, 2022. – 63 с. : цв. ил.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. Ермилова.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2022.- 336с.
3. Истоки национальной кухни чувашей : учебное пособие / сост. Г. А. Никитин, С. В. Павлова. – Чебоксары : ЧГПУ им. И. Я. Яковлева, 2023. – 82 с.
4. Чувашская кухня / авт.-сост. Н. Л. Додонов. – Чебоксары : Чувашское книжное изд-во, 196.
5. Турыгин В. В. 250 кулинарных рецептов. – Чебоксары : Средне-Волжское кн. изд-во, 2025.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1
Варианты тестов для проведения дифференцированного зачёта

Вариант 1.

1. Что является характерным признаком качественного приготовления хуплу?

а) Равномерная золотистая корочка и приятный аромат
б) Неравномерная пропеченность теста
в) Темная, подгоревшая поверхность
г) Пресный вкус

2. Какой фактор наиболее влияет на срок хранения чувашских хлебобулочных изделий?

а) Правильность температурного режима выпечки
б) Качество используемой муки
в) Соблюдение условий хранения
г) Все вышеперечисленное

3. Какие признаки указывают на нарушение технологии приготовления шурпе?

а) Мутный бульон
б) Неравномерная проварка мяса
в) Наличие хлопьев на поверхности
г) Все вышеперечисленное

4. Какие технологические приемы используются при приготовлении хуплу?

а) Двойная расстойка теста
б) Предварительное обжаривание начинки
в) Особые способы формовки
г) Все вышеперечисленное

5. Какая особенность характерна для приготовления шартана?

а) Использование натуральной оболочки
б) Длительное запекание
в) Специальная подготовка фарша
г) Все вышеперечисленное

6. Какие требования предъявляются к тесту для хуран кукли?

а) Эластичность
б) Однородная консистенция
в) Отсутствие комков
г) Все вышеперечисленное

7. Какой порядок действий при санитарной обработке инструментов верный?

а) Механическая очистка → мытье → дезинфекция → ополаскивание
б) Мытье → механическая очистка → ополаскивание → дезинфекция
в) Механическая очистка → мытье → ополаскивание → дезинфекция
г) Дезинфекция → механическая очистка → мытье → ополаскивание

8. Какие действия запрещены при работе с продуктами?

а) Работа с украшениями
б) Хранение личных вещей на рабочем месте
в) Работа с открытыми ранами без защитных повязок
г) Все вышеперечисленное

9. При приготовлении пюремеч тесто получилось жестким. Причина:

а) Избыток муки

б) Недостаток жидкости
в) Неправильная температура выпечки
г) Все вышеперечисленное

10. Почему йава может деформироваться при выпечке?
а) Неправильная расстойка
б) Нарушение температурного режима
в) Некачественные ингредиенты
г) Все вышеперечисленное

11. Какие признаки говорят о правильном хранении продуктов?
а) Наличие маркировки сроков годности
б) Соблюдение температурного режима
в) Правильная упаковка
г) Все вышеперечисленное

12. Как правильно хранить готовые чувашские блюда?
а) При определенной температуре
б) В закрытой посуде
в) С соблюдением сроков годности
г) Все вышеперечисленное

13. Какие ингредиенты обязательны для приготовления тултармаш?
а) Мясо определенного сорта
б) Специи по рецепту
в) Натуральная оболочка
г) Все вышеперечисленное

14. Что указывает на качество шартана?
а) Равномерная прокопченность
б) Однородная текстура
в) Приятный аромат
г) Все вышеперечисленное

15. Какие факторы влияют на качество хуплу?
а) Температура выпечки
б) Время расстойки
в) Качество ингредиентов
г) Все вышеперечисленное

16. Как определить готовность шурпе?
а) Прозрачность бульона
б) Равномерная проварка мяса
в) Ароматический букет
г) Все вышеперечисленное

17. Какие признаки указывают на порчу продуктов?
а) Изменение цвета
б) Неприятный запах
в) Нарушение консистенции
г) Все вышеперечисленное

18. Как часто необходимо проводить санитарный контроль?
а) Ежедневно

б) Еженедельно
в) Ежемесячно
г) По мере необходимости

19. Какие действия необходимо предпринять при обнаружении нарушения санитарных норм?
а) Немедленно прекратить работу
б) Изолировать нарушенные продукты
в) Сообщить руководству
г) Все вышеперечисленное

20. Какие факторы влияют на качество готового продукта?
а) Соблюдение технологии приготовления
б) Качество исходных продуктов
в) Санитарное состояние помещения
г) Квалификация персонала
д) Все вышеперечисленное

Вариант 2

1. Какой ингредиент является обязательным для приготовления хуплу?
а) Свиное сало
б) Ржаная мука
в) Пшеничная мука
г) Все вышеперечисленные

1. Что является характерным признаком качественного тултармаш?
а) Равномерная окраска
б) Однородная консистенция
в) Приятный мясной аромат
г) Все вышеперечисленное

2. Какие признаки указывают на правильное приготовление шурпе?
а) Прозрачность бульона
б) Равномерная проварка мяса
в) Ароматический букет
г) Все вышеперечисленное

4. Какие технологические приемы используются при приготовлении йава?
а) Двойная расстойка
б) Предварительная подготовка меда
в) Особые способы формовки
г) Все вышеперечисленное

5. Какая особенность характерна для приготовления хуран кукли?
а) Специальная формовка
б) Определенный температурный режим варки
в) Особые способы приготовления начинки
г) Все вышеперечисленное

6. Какие требования предъявляются к тесту для пюремеч?
а) Эластичность
б) Однородная консистенция
в) Отсутствие комков

г) Все вышеперечисленное

7. Какой порядок действий при санитарной обработке помещения верный?
а) Уборка → дезинфекция → проветривание
б) Проветривание → уборка → дезинфекция
в) Дезинфекция → уборка → проветривание
г) Уборка → проветривание → дезинфекция

8. Какие действия разрешены при работе с продуктами?
а) Использование одноразовых перчаток
б) Ношение санитарной одежды
в) Регулярное мытье рук
г) Все вышеперечисленное

9. При приготовлении хуплу тесто не поднимается. Причина:
а) Некачественные дрожжи
б) Низкая температура помещения
в) Неправильная пропорция ингредиентов
г) Все вышеперечисленное

10. Почему пюремеч может получиться сухим?
а) Недостаток начинки
б) Высокая температура выпечки
в) Неправильная подготовка теста
г) Все вышеперечисленное

11. Какие признаки говорят о порче продуктов?
а) Изменение цвета
б) Неприятный запах
в) Нарушение консистенции
г) Все вышеперечисленное

12. Как правильно хранить тултармаш?
а) В холодильнике
б) В прохладном месте
в) В закрытой посуде
г) Все вышеперечисленное

13. Какие ингредиенты обязательны для приготовления шартана?
а) Бараний фарш
б) Бараний желудок
в) Специи
г) Все вышеперечисленное

14. Что указывает на качество хуран кукли?
а) Ровная форма
б) Отсутствие трещин
в) Равномерная проварка
г) Все вышеперечисленное

15. Какие факторы влияют на качество йава?
а) Температура выпечки
б) Качество меда
в) Правильность формовки

г) Все вышеперечисленное

16. Как определить готовность хуплу?
а) Золотистая корочка
б) Равномерная пропеченность
в) Приятный аромат
г) Все вышеперечисленное

17. Какие признаки указывают на нарушение технологии приготовления?
а) Неравномерная окраска
б) Неприятный запах
в) Нарушение консистенции
г) Все вышеперечисленное

18. Как часто необходимо проводить контроль качества?
а) Ежедневно
б) Еженедельно
в) Ежемесячно
г) По мере необходимости

19. Какие действия необходимо предпринять при обнаружении брака?
а) Изолировать продукцию
б) Сообщить руководству
в) Выяснить причину
г) Все вышеперечисленное

20. Какие факторы влияют на срок хранения готовой продукции?
а) Температура хранения (+2°С до +6°С)
б) Влажность воздуха
в) Герметичность упаковки
г) Все вышеперечисленное

Варианты возможных практических заданий к тесту:

1. **Составьте технологическую карту** для одного из чувашских блюд (на выбор), включив:
   - Перечень ингредиентов
   - Последовательность приготовления
   - Температурный режим
   - Время обработки
   - Признаки готовности
2. **Проанализируйте ситуацию:** при приготовлении хуплу тесто получилось слишком жестким. Определите возможные причины и предложите способы их устранения.
3. **Разработайте схему контроля качества** для производственного процесса, включив:
   - Входной контроль сырья
   - Контроль технологических процессов
   - Выходной контроль готовой продукции
   - Условия хранения
4. **Составьте инструкцию** по соблюдению личной гигиены для работников кухни, включив:
   - Требования к спецодежде
   - Правила мытья рук
   - Порядок санитарной обработки
   - Запрещенные действия
5. **Предложите меры** по улучшению качества приготовления шурпе, учитывая:
   - Выбор и подготовку сырья
   - Технологические процессы

- Санитарные требования
- Условия хранения

При оценке выполнения дополнительных заданий рекомендуется руководствоваться следующим:

Оценка «5» ставится, если обучающийся выполнил все задания верно.

Оценка «4» ставится, если обучающийся выполнил правильно не менее $^{3}/_{4}$ задания.

Оценка «3» ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины заданий.

Оценка «2» ставится за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

Оценка «1» ставится, если обучающийся не выполнил ни одного задания.

Ответы на тесты

	Ответы на вопросы																			
ст№1																				
Тест№2																				
Тест№3																				
Вариант 1																				
Вариант 2																				

Варианты решения кейсов

Кейс 1. Проблемы с хуплу

Причины:

Неравномерная корочка и подгорелость: возможно, использовалась слишком высокая температура выпечки или неравномерный прогрев духовки. Также могла быть нарушена технология смазывания теста.

Сырая начинка: недостаточное время выпечки или слишком толстая раскатка теста. Возможно, отверстие в середине пирога было сделано недостаточно большим для равномерного прогрева.

Сокращение срока хранения и пресный вкус: могли быть использованы некачественные ингредиенты (например, просроченные дрожжи или недостаточно свежие продукты в начинке). Также нарушение технологии замеса теста (недостаточное время расстойки или неправильная температура ингредиентов).

Решения:

Проверить температуру духовки и распределение тепла (использовать термометр). При необходимости снизить температуру и увеличить время выпечки.

Убедиться, что отверстие в середине пирога достаточно большое для выхода пара и равномерного прогрева начинки.

Контролировать качество ингредиентов, особенно дрожжей и продуктов для начинки.

Соблюдать технологию замеса теста: использовать тёплую (не горячую) воду или молоко для активации дрожжей, обеспечить достаточную расстойку теста.

После выпечки смазать пирог сливочным маслом и накрыть полотенцем для сохранения мягкости.

Кейс 2. Нестандартный шурпе

Причины:

Мутный бульон и хлопья: недостаточное снятие пены при закипании, использование некачественного мяса или овощей с кожурой и семенами.

Неравномерная проварка мяса: куски мяса были разного размера или недостаточно времени варки.

Несоответствие вкуса стандартам: могли быть использованы неправильные пропорции специй или некачественные ингредиенты.

Решения:

Тщательно снимать пену при закипании бульона. Использовать целую луковицу в начале варки для улучшения прозрачности (она растворится, отдав сладость бульону).

Нарезать мясо одинаковыми кусками, варить на медленном огне под приоткрытой крышкой.

Соблюдать пропорции специй, указанных в рецепте. Использовать свежие овощи и мясо.

Дать супу настояться после варки для раскрытия вкуса.

Кейс 3. Деформация йава

Причины:

Деформация при выпечке: возможно, тесто было слишком жидким или духовка была слишком горячей.

Сырые участки: недостаточное время выпечки или неправильная температура.

Сокращение срока годности и изменение вкуса: могли быть нарушены условия хранения или использованы некачественные ингредиенты.

Решения:

Проверить консистенцию теста: оно должно быть достаточно плотным. При необходимости добавить муку.

Снизить температуру духовки и увеличить время выпечки.

Соблюдать условия хранения: хранить в герметичном контейнере при комнатной температуре или в морозилке.

Использовать свежие ингредиенты и соблюдать технологию замеса теста.

Кейс 4. Некачественное тултармаш

Причины:

Неоднородная консистенция и комки: могли быть нарушены пропорции ингредиентов или технология измельчения мяса.

Неравномерная окраска: возможно, использовались некачественные красители или нарушена технология набивки.

Сокращение срока хранения: нарушение условий хранения или использование несвежих ингредиентов.

Решения:

Тщательно измельчать мясо и равномерно распределять специи. Проверить пропорции ингредиентов.

Использовать качественные красители и соблюдать технологию набивки.

Хранить колбасу в холодильнике при температуре от -2 до -1 °C.

Контролировать качество сырья и соблюдать санитарные нормы при производстве.

Кейс 5. Проблемный шартан

Причины:

Неравномерная прокопчённость: могла быть нарушена технология копчения или использованы некачественные дрова.

Нехарактерный запах: возможно, использовались несвежие ингредиенты или нарушена технология приготовления.

Рыхлая консистенция: могли быть нарушены пропорции ингредиентов или технология набивки.

Решения:

Соблюдать технологию копчения: использовать качественные дрова и контролировать время.

Использовать свежие ингредиенты и соблюдать санитарные нормы.

Проверить пропорции ингредиентов и технологию набивки.

Контролировать температуру и влажность при хранении.

Кейс 6. Дефектные хуран кукли

Причины:

Деформация при варке и вытекание начинки: возможно, тесто было слишком тонким или начинка слишком жидкой.

Неравномерная проварка: могли быть нарушены пропорции ингредиентов или время варки.

Сокращение срока хранения: нарушение условий хранения или использование некачественных ингредиентов.

Решения:

Сделать тесто более плотным, а начинку менее жидкой.

Соблюдать пропорции ингредиентов и время варки.

Хранить вареники в холодильнике или морозилке.

Использовать свежие ингредиенты и соблюдать технологию замеса теста.

Кейс 7. Проблемный пюремеч

Причины:

Неравномерная пропечённость: могла быть нарушена технология замеса теста или использована неправильная температура духовки.

Быстрое черствение: возможно, было использовано недостаточно масла или нарушены условия хранения.

Деформация формы: могла быть нарушена технология раскатки теста или использована неправильная температура духовки.

Решения:

Соблюдать технологию замеса теста: использовать тёплое молоко, достаточное количество масла, обеспечить расстойку.

Использовать оптимальную температуру духовки и не открывать её во время выпечки.

Хранить ватрушки в герметичном контейнере или завернуть в хлопковую ткань.

Использовать свежие ингредиенты и соблюдать санитарные нормы.

Кейс 8. Спасти ресторан от забвения

Рекомендации:

Сохранить аутентичность: оставить в меню классические блюда, но адаптировать их под современные тенденции (например, уменьшить порции, добавить новые ингредиенты).

Внедрить инновации: создать вегетарианские или диетические версии традиционных блюд, использовать местные продукты.

Развивать атмосферу: подчеркнуть национальный колорит в интерьере, музыке, подаче блюд.

Проводить мероприятия: мастер-классы по приготовлению чувашских блюд, тематические вечера, дегустации.

Использовать маркетинг: продвигать ресторан как место, где можно познакомиться с чувашской культурой через кухню.

Кейс 9. Конфликт вкусов

Рекомендации:

Провести дегустацию: организовать мероприятие, где будут представлены как традиционный, так и новый вариант шурпе.

Объяснить изменения: рассказать посетителям о причинах изменений (например, адаптация под современные вкусы или использование новых ингредиентов).

Оставить выбор: предложить в меню оба варианта блюда.

Учитывать обратную связь: прислушиваться к мнению посетителей и корректировать рецепт при необходимости.

Кейс 10. Нарушение технологии

Рекомендации:

Внедрить систему ХАССП: контролировать критические точки производства

(температура, время обработки, качество сырья).

Проводить обучение персонала: регулярные тренинги по санитарным нормам и технологии приготовления блюд.

Проверять оборудование: калибровать термометры, контролировать работу холодильников и печей.

Вести документацию: фиксировать все этапы производства, чтобы оперативно выявлять и устранять нарушения.

Внедрить систему внутреннего аудита: регулярно проверять соблюдение стандартов безопасности и качества.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

УП 01.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

УП 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчики: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-ведения расчетов с потребителями.

уметь:

-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

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

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Паспорт фонда оценочных средств по практике

УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	ОС 1-4
2	Основной	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовление полуфабриката из рыбы	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	ОС 1-4

ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Оценочное средство №1

Заполнить дневник учебной практики с технологическими картами

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».				
Дата	Название тем	Содержание работ	Кол-во времени	Подпись руководителя
	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.		6	
	Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов и корнеплодов.		6	
	Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка, нарезка капустных овощей.		6	
	Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей		6	
	Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка, нарезка луковых и десертных овощей.		6	
	Тема 1.5. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья		12	
	Тема 1.6. Приготовление рубленных полуфабрикатов из рыбы		6	
	Тема 1.7. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов		6	
	Тема 1.8. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса		12	
	Тема 1.9. Приготов-ление мел-кокусковых и рублен-ных полу-фабрикатов из мяса		19	
	Тема 1.10. Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов		6	
	Тема 1.11. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов		12	
	Дифференцированный зачет. Приготовление полуфабриката из мяса домашней птицы (куриный		6	

рулет)

Оценочное средство №2

Форма заявки в кладовую

Унифицированная форма N ОП-3
Утверждена
Постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 N 132

	Код
Форма по ОКУД	0330503
по ОКПО	
_____ организация	
_____ структурное подразделение	
_____ структурное подразделение "получатель"	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Номер документа	Дата составления

Через кого _____
фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары (наименование)	Единица измерения (наименование)	Кол-во	Примечание
1	2	3	4	5

Затребовал заведующий производством _____ _____
подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:
Руководитель организации _____ _____ _____
должность подпись расшифровка подписи

Оценочное средство № 3

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
«Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ
ПО ЗАЩИТЕ ПРАКТИКИ

УП 01.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Решение ситуационных задач.

Задание № 1. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 2. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 3. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.

4 Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.

5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 4. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 5. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила, туша телятины.
1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 6. Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.
1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы. 3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 7. Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.
1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 8. На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке.
1.В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае?
2.Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 9.
1. На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель.
Как вы подготовите к тепловой обработке?

2. С какой целью производится сульфитация картофеля?
3. Организуйте рабочее место повара для приготовления полуфабрикатов из картофеля
4. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления зраз картофельных
5. Правила т/б при работе в овощном цехе.
6. В чем заключаются санитарные требования к хранению по¬луфабрикатов из рыбы?
7. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергети¬ческая ценность?

Задание № 10.
1.При очистке картофеля в картофеле очистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки?
2. Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?
3. Как определить качество морепродуктов
4.Подберите оборудование, инвентарь для приготовления шницеля из котлетной рыбной массы
5. Правила т/б при работе в горячем цехе.
6. Каковы особенности разделки рыбы на чистое филе? Пере¬числите виды полуфабрикатов рыбы из чистого филе. Каков при этом процент отходов?
7. Какие виды механического оборудования используются для обработки рыбы?

Задание № 11.
1. Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.
2. В чем заключаются санитарные требования к оборудова¬нию, инвентарю, посуде, таре для полуфабрикатов из рыбы?
3. Подберите оборудование, инвентарь для приготовления рулета куриного
4. Как определить качество мяса птицы
5. Правила т/б при работе в мясном цехе.
6. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
7. Расскажите об организации приготовления полуфабрикатов из рыбы, оборудовании и инвентаре.

Задание № 12.
1.На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?
2. На предприятие поступили свежие томаты в вакуумной упа¬ковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как сохранить их качество?
3. У вас имеются плоды авокадо. Какова мякоть плодов авокадо? Как эти плоды можно использовать в кулинарии
4. В чем заключаются санитарные требования к транспорти¬ровке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
5. Каковы назначение и принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
6. Как определить качество мяса птицы
7. Правила т/б при работе в холодном цехе

Задание № 13.
1.Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны?
2.Как осуществляется контроль качества мяса?
3.Каковы признаки доброкачественного мяса?
4. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
5. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки?
6. Подберите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления полуфабриката люля-кебаб.
7. Правила т/б при работе в холодном цехе.

Задание № 14. Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.
1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для варки и для рубленой массы.
3. Как определить качество рыбы.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из кролика.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 15. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.
1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из рубленой массы.
5. Из рыбы вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 7 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления
7. Правила т/б при работе в овощном цехе.

Критерии оценки уровня освоения

1 Отчет по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания заданной теме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи.
2.	Хорошо	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

		оформление в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данного уровня; индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчёта.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении прослеживается небрежность; индивидуальное задание раскрыто неполностью; нарушены сроки сдачи отчёта.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержанию заданной теме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачи отчёта.

2. Индивидуальное задание на практику

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются небольшие недостатки в оформлении представленного материала
3	Удовлетворительно	Индивидуальное задание в целом выполнено, однако имеются недостатки в ходе написания отчета практики отделов разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания, отсутствуют приложения практического характера

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п\п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Студент демонстрирует систематичность и глубину знаний, поученных в ходе прохождения практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы.

2	Хорошо	Студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь не существенных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - владеет необходимой терминологией; - допускает незначительный ошибки, но исправляется наводящих вопросов
3	Удовлетворительно	Студент демонстрирует не достаточную полноту знаний в объеме программы практики, существенные неточности в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - способен самостоятельно. но не глубоко анализировать материал.
4	Неудовлетворительно	Студент демонстрирует фрагментарные знания; -не владеет необходимой терминологией - допускает грубые логические ошибки.

Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

УП 02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

УП 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчики: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-ведения расчетов с потребителями.

уметь:

-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Паспорт фонда оценочных средств по практике

УП 02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-11 ПК 2.1-2.8	ОС 1-4
2	Основной	Проводить приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01-11 ПК 2.1-2.8	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовление «Солянка сборная мясная»	ОК 01-11 ПК 2.1-2.8	ОС 1-4

ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Оценочное средство №1

Заполнить дневник учебной практики с технологическими картами

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
Дата	Название тем	Содержание работ	Кол-во времени	Подпись руководителя
	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.	.	6	
	Тема 2.7. Приготовление блюд и гарниров из круп.		6	
	Тема 2.8. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.		6	
	Тема 2.9. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога.		6	
	Тема 2.10. Приготовление блюд и гарниров из тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.		6	
	Тема 2.11. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Блюда из овощных масс.		6	
	Тема 2.12. Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.		6	
	Тема 2.13. Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.		6	
	Тема 2.14. Тушение рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы.		6	
	Тема 2.15. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).		6	
	Тема 2.16. Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).		6	
	Тема 2.17. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.		6	
	Тема 2.18. Приготовление блюд из субпродуктов.		6	
	Тема 2.19. Приготовление блюд из		6	

тушенных и жареных птицы, дичи, кролика.	
Тема 2.20. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика.	6
Тема 2.21. Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика.	6
Тема 2.22. Приготовление горячих блюд из муки (для вареников, пельменей)	6
Тема 2.23. Приготовление горячих блюд из муки (для блинчиков и оладьи)	3
Комплексный дифференцированный зачет	3

Оценочное средство №2

Форма заявки в кладовую

Унифицированная форма N ОП-3
Утверждена
Постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 N 132

	Код
Форма по ОКУД	0330503
по ОКПО	
_____ организация	
_____ структурное подразделение	
_____ структурное подразделение "получатель"	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ	Номер документа	Дата составления

Через кого _____
фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары (наименование)	Единица измерения (наименование)	Кол-во	Примечание
1	2	3	4	5

Затребовал заведующий производством _____ _____
подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:
Руководитель организации _____ _____ _____
должность подпись расшифровка подписи

Оценочное средство № 3

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
«Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ
ПО ЗАЩИТЕ ПРАКТИКИ

УП 02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4.Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5.производить отпуск готовой кулинарной продукции
6.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. Расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15.Используя сборник рецептур рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.
16.Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?
17.Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.
18.Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).
19.Перечислите виды бобовых.
20.Назовите причину плохой развариваемости бобовых.
21.Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.
22.Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш: а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.

23.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
24.Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
25.Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
26.Дополните схему классификации рыб по разным признакам?
27. какую воду необходимо опустить сваренные языки для быстрой очистки соединительной ткани?
28.Разделка и обвалка говяжьей туши
29.Правила тушения овощей
30.Технология приготовления гуляша
31.Разделка и обвалка свиной туши
32.Приготовление и отпуск плова
33.Приготовление и отпуск щей из свежей капусты
34Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»
35.Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
36.К котлетному мясу относят?
37.П/ф филе натуральное из говядины?
38.Какую часть передней четвертины говяжьей туши можно использовать для жарки крупным куском?
39.Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование
40.У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?
41.Какие существуют требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания?
42.Какие есть правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок?
43.Какие есть правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ?
44.Какие есть способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных?
45.Какие есть умения порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции?
46.Что такое выход блюда?
47.В чём заключаются особенности приготовления горячих закусок?
48.Какова температура подачи вторых блюд?
49.Какие виды гарниров к горячим блюдам известны?
50.Как классифицируют соусы?

Критерии оценки уровня освоения

1 Отчет по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания заданной теме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта);

		индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи.
2.	Хорошо	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); оформление в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данного уровня; индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчёта.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении прослеживается небрежность; индивидуальное задание раскрыто неполностью; нарушены сроки сдачи отчёта.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержанию заданной теме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачи отчёта.

2. Индивидуальное задание на практику

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются небольшие недостатки в оформлении представленного материала
3	Удовлетворительно	Индивидуальное задание в целом выполнено, однако имеются недостатки в ходе написания отчета практики отделов разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала

4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания, отсутствуют приложения практического характера

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п\п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Студент демонстрирует систематичность и глубину знаний, поученных в ходе прохождения практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы.
2	Хорошо	Студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь не существенных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - владеет необходимой терминологией; - допускает незначительный ошибки, но исправляется наводящих вопросов
3	Удовлетворительно	Студент демонстрирует не достаточную полноту знаний в объеме программы практики, существенные неточности в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - способен самостоятельно. но не глубоко анализировать материал.
4	Неудовлетворительно	Студент демонстрирует фрагментарные знания; -не владеет необходимой терминологией - допускает грубые логические ошибки.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

УП 03.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчики: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастера Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-ведения расчетов с потребителями.

уметь:

-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

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

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

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

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

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

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Паспорт фонда оценочных средств по практике

УП 03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-11 ПК 3.1-3.6	ОС 1-3
2	Основной	Проводить приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01-11 ПК 3.1-3.6	ОС 1-3
3	Итоговый	Приготовление салата «Цезарь с креветками» Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике к защите.	ОК 01-11 ПК 3.1-3.6	ОС 1-3

ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Оценочное средство №1

Заполнить дневник учебной практики с технологическими картами

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»			
Название тем	Содержание работ	Кол-во времени	Подпись руководителя
Тема 3.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		6	
Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов:		6	
Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов:		6	
Тема 3.3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей:		6	
Тема 3.3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей		6	
Тема 3.4. Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		6	
Тема 3.4. Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		6	
Тема 3.5 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.		6	
Тема 3.5 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.		6	
Тема 3.6. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных		6	

гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.			
Тема 3.6. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.		7	
	Зачет	5	

Оценочное средство №2

Форма заявки в кладовую

Унифицированная форма N ОП-3
Утверждена
Постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 N 132

	Код
Форма по ОКУД	0330503
по ОКПО	
_____ организация	
_____ структурное подразделение	
_____ структурное подразделение "получатель"	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Номер документа	Дата составления

Через кого _____
фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары (наименование)	Единица измерения (наименование)	Кол-во	Примечание
1	2	3	4	5

Затребовал заведующий производством _____ _____
подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:
Руководитель организации _____ _____ _____
должность подпись расшифровка подписи

Оценочное средство № 3

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ ПО ЗАЩИТЕ ПРАКТИКИ

УП 03.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Перечислите основные группы холодной кулинарной продукции. Каково их значение в питании?
2. Опишите технологический цикл приготовления холодных блюд: назовите и раскройте суть каждого этапа.
3. Как организуется рабочее место для приготовления холодных закусок (на примере овощного, рыбного или мясного цеха)?
4. Какое технологическое оборудование применяется при приготовлении холодных блюд и закусок? Назовите правила его безопасной эксплуатации.
5. В чём особенности организации работы на предприятиях с полным циклом и бесцеховой структурой?
6. Что такое система ХАССП и как она применяется в производстве холодных блюд?
7. Какие санитарные правила обязательны при приготовлении холодных блюд и закусок? Обоснуйте их необходимость.
8. Как обеспечивается раздельное хранение сырых и готовых продуктов? Какие маркировки и инвентарь используются?
9. Каковы требования к личной гигиене повара при работе с холодной продукцией?
10. Как организуется текущая уборка рабочего места в процессе приготовления холодных блюд?
11. Какие меры предосторожности соблюдаются при работе с режущим и электромеханическим оборудованием?
12. Каковы сроки и условия хранения неиспользованных продуктов и полуфабрикатов?
13. Назовите основные виды холодных соусов и заправок. Каковы их рецептуры и особенности приготовления?
14. Как подбираются ингредиенты для салатов? Перечислите правила сочетаемости продуктов и пряностей.
15. Опишите технологию приготовления и оформления винегрета: выбор овощей, нарезка, заправка, подача.
16. В чём отличия открытых, закрытых и закусочных бутербродов? Приведите примеры рецептур.
17. Как готовятся канапе? Укажите размеры, способы оформления и варианты сочетаний продуктов.
18. Перечислите виды холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Опишите особенности их обработки и подачи.
19. Назовите холодные блюда из мяса, птицы и дичи. Каковы технологические требования к их приготовлению и оформлению?
20. Как готовятся яйца фаршированные? Укажите варианты начинок и способы подачи.
21. Каковы принципы творческого оформления холодных блюд и закусок? Приведите примеры декоративных элементов.

22. Опишите последовательность операций при приготовлении классического винегрета: от подготовки овощей до заправки и оформления. Какие ошибки могут ухудшить качество блюда?
23. Каковы особенности нарезки овощей для салатов в зависимости от их текстуры (твёрдые, мягкие, сочные)? Приведите примеры для свёклы, огурцов, помидоров.
24. Как правильно отварить яйца для фарширования, чтобы желток остался пластичным, а белок — плотным и без сероватого ободка? Укажите время варки и способ охлаждения.
25. Перечислите этапы приготовления грибной икры. Какие приёмы позволяют добиться однородной консистенции без комков?
26. Как подготовить листовую зелень для салатов, чтобы она оставалась хрустящей и не теряла цвет? Опишите способы мытья, сушки и хранения.
27. В чём отличие технологии приготовления холодных соусов на основе майонеза и на основе растительного масла? Приведите по 2 примера каждого типа.
28. Опишите процесс приготовления классической французской заправки «винегрет» (vinaigrette). Какие пропорции уксуса, масла и специй считаются эталонными?
29. Как приготовить бутербродную массу из сельди? Укажите ингредиенты, порядок их обработки и способы придания однородной текстуры.
30. Каковы правила нарезки и подачи гастрономических мясных изделий (ветчины, буженины, карбонада) для холодных закусок? Какой инструмент используется?
31. Опишите технологию приготовления рыбного заливного: от выбора рыбы до застывания бульона. Какие желирующие вещества применяются и как рассчитать их дозировку?
32. Как подготовить кальмары для салата? Укажите время и способ варки, чтобы мясо осталось нежным и не стало резиновым.
33. В чём особенности приготовления холодных закусок из печёных овощей (баклажаны, перец, кабачки)? Как избежать излишней водянистости?
34. Опишите процесс маринования лука для салатов. Какие кислоты и специи используются? Как сократить время маринования?
35. Как приготовить домашнюю горчицу для холодных соусов? Перечислите основные ингредиенты и этапы заваривания порошка.
36. Каковы правила сборки многослойных салатов (например, «Мимоза»)? В какой последовательности укладываются слои и как их промазывают?
37. Как подготовить редис и редьку для закусок, чтобы убрать горечь? Опишите способы нарезки и способы смягчения вкуса.
38. Опишите технологию приготовления тартара из говядины. Какие требования к качеству мяса и его нарезке? Как обеззараживают сырой продукт?
39. Как сделать хрустящие гренки для канапе? Укажите тип хлеба, способ нарезки, температуру и время обжаривания.
40. Каковы правила приготовления холодных закусок с использованием желатина? Как растворить желатин без комков и сохранить прозрачность бульона?
41. Опишите процесс оформления банкетных закусок (например, канапе с икрой или рулетиков из ветчины). Какие декоративные элементы допустимы, а какие считаются нарушением санитарных норм?
42. Как порционируются и сервируются салаты и винегреты? Какие виды посуды используются?
43. Каковы требования к температуре подачи холодных блюд (в °С)? Обоснуйте выбор диапазона.
44. Как упаковывается холодная продукция для отпуска на вынос? Какие материалы и маркировка применяются?
45. Каковы сроки хранения холодных соусов, салатов, бутербродов и закусок? От чего они зависят?
46. Как контролируется качество готовой холодной продукции органолептическим методом? Перечислите критерии оценки.
47. Как пересчитывается рецептура при изменении выхода блюда? Приведите пример расчёта.

48. Каковы нормы расхода сырья для приготовления салата (на 1 порцию)? Как минимизировать потери?
49. Как выбирается взаимозаменяемое сырьё с учётом сезонности и особенностей заказа? Приведите примеры замен.
50. Какие методы позволяют сохранить пищевую ценность продуктов при приготовлении холодных блюд?
51. Что такое технология Cook & Serve? Как она применяется при приготовлении холодной продукции?
52. Какие инновационные методы оптимизации процессов используются в современном холодном цехе?
53. Приведите примеры региональных холодных блюд и закусок. В чём их особенности?
54. Каковы актуальные направления в приготовлении и оформлении салатов (тренды 2024–2025 гг.)?
55. Как учитываются диетические требования (безглютеновые, безлактозные, веганские варианты) при составлении меню холодных закусок?
56. Какие документы оформляются при подготовке сырья и отпуске готовой продукции?
57. Как проводится бракераж холодных блюд? Перечислите этапы и критерии.
58. Какие данные фиксируются в технологических картах для холодных блюд и закусок?
59. Как организуется учёт расхода продуктов и выхода готовой продукции?
60. Каковы правила ведения расчётов с потребителями при отпуске холодных блюд на вынос?

Критерии оценки уровня освоения

1 Отчет по практике

№ п. п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания заданной теме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавлениеотчета); индивидуальное задание раскрытополностью; не нарушены сроки сдачи.
2.	Хорошо	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (чет- кость, нумерация страниц, подробное оглавление от- чета); оформление в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данногоуровня; индивидуальное задание раскрытополностью; не нарушены сроки сдачиотчета.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (чет- кость, нумерация страниц, подробное оглавление от- чета); в оформлении прослеживаетсянебрежность; индивидуальное задание раскрыто неполностью; нарушены сроки сдачиотчета.

4.	Неудовлетворительно	соответствие содержанию заданной теме; нарушена структурированность (четкость, нумера-ция страниц, подробное оглавлениеотчета); в оформлении отчета прослеживаетсянебрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачиотчета.

2. Индивидуальное задание на практику

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются небольшие недостатки в оформлении представленного материала
3	Удовлетворительно	Индивидуальное задание в целом выполнено, однако имеются недостатки в ходе написания отчета практики отделов разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания, отсутствуют приложения практического характера

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п\п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Студент демонстрирует систематичность и глубину знаний, поученных в ходе прохождения практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы.
2	Хорошо	Студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь не существенных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - владеет необходимой терминологией; - допускает незначительный ошибки, но исправляется наводящих вопросов
3	Удовлетворительно	Студент демонстрирует не достаточную полноту знаний в объеме программы практики, существенные неточности в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - способен самостоятельно.но не глубоко анализировать материал.
4	Неудовлетворительно	Студент демонстрирует фрагментарные знания; -не владеет необходимой терминологией - допускает грубые логические ошибки.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

УП 04.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчики: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

уметь

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

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

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

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

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

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Паспорт фонда оценочных средств по практике

УП 04.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-09 ПК 4.1-4.5	ОС 1-4
2	Основной	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	ОК 01-09 ПК 4.1-4.5	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовить и оформить десерт Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике к защите.	ОК 01-09 ПК 4.1-4.5	ОС 1-4

ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Оценочное средство №1

Заполнить дневник учебной практики с технологическими картами

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Дата	Название тем	Содержание работ	Кол-во времени
	1.1. Организация безопасного выполнения работ. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		6
Технологические карты			
	2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		12
	2.2. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (кисель, желе, мусс, крем, корзинки фило с фруктами, суфле и пудинг холодные, тирамису, чизкейк, «Павлова», тарт лимонный с меренгой, капкейки с ганашом		18
	2.3. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (пудинг и суфле горячие, маффины, брауни, фондан, панкейки, фруктово-ягодные равиоли, яблочный крамбл с изюмом, франжипан с яблоками, шарлотка)		18
	3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).		12
	3.2. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента Дифференцированный зачет		6
	Всего		72

Оценочное средство №2

Заполнить таблицу по органолептическим показателям

Таблица 1- Органолептическая оценка качества

Наименование	Органолептические показатели					Оценка
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция (текстура)	Средняя оценка	
Холодные десерты сложного ассортимента						
Мусс лимонный						
Панакота						
Крем-брюле						
Павлова						
Лимонный сорбет						
Клубничное мороженое						
Тирамису						
Чизкейк						
Тарт лимонный						
Холодные соусы						
Ягодный соус						
Абрикосовый соус						
Сливочный соус						
Горячие десерты сложного ассортимента						
Творожное суфле						
Брауни						
Пудинг						
Франжипан с яблоками						
Горячие соусы						
Сабайон						
Шоколадный соус						
Холодные напитки						
Чай с лимоном холодный						
Напиток яблочный						
Напиток апельсиновый						
Компот из сухофруктов						
Фруктовый смузи						
Лимонад имбирный						
Мохито						
Горячие напитки						
уктовый чай						
й с лимоном						
фе черный со взбитыми сливками по- венски						
фе по-турецки						
фе со сливками						
итень						
као с молоком						

Оценочное средство № 3

Напишите технологическую карту десерта с соусом декором

по индивидуальному заданию

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ ПО ЗАЩИТЕ ПРАКТИКИ

УП 04.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Перечислите основные группы сладких блюд и напитков, классифицируя их по температуре подачи.
2. Каковы основные санитарно-гигиенические требования к приготовлению сладких блюд и напитков?
3. Назовите этапы подготовки рабочего места для приготовления десертов.
4. Какие виды технологического оборудования применяются при приготовлении холодных сладких блюд?
5. В чём заключаются особенности хранения свежих фруктов и ягод для десертов?
6. Опишите технологию приготовления фруктового компота из свежих плодов.
7. Каковы нормы закладки крахмала для киселей разной консистенции (жидкий, средний, густой)?
8. Почему кисель может получиться мутным или с комочками? Укажите причины и способы исправления.
9. Перечислите способы оформления фруктовых салатов для повышения эстетической привлекательности.
10. Как правильно подготовить желатин для приготовления желе?
11. Опишите последовательность приготовления многослойного желе.
12. Каковы сроки хранения готовых фруктовых желе и муссов?
13. В чём отличие мусса от самбука? Перечислите общие и отличительные черты.
14. Опишите технологию приготовления шоколадного мусса .
15. Какие факторы влияют на стабильность пены при приготовлении меренги?
16. Как правильно карамелизовать сахар для приготовления карамельного соуса?
17. Перечислите виды кремов, используемых в десертах, и укажите их основное назначение.
18. Каковы особенности приготовления абрикосового соуса из кураги?
19. Как проверить готовность сахарного сиропа для конфет или глазури?
20. Опишите технологию приготовления пудинга (на примере рисового или хлебного).
21. В чём заключается принцип приготовления суфле?
22. Какие ингредиенты обеспечивают пышность суфле при запекании?
23. Перечислите правила подачи горячих десертов (температура, посуда, дополнения).
24. Как правильно приготовить яблочный шарлотку? Укажите ключевые моменты.
25. Опишите технологию приготовления чизкейка (базовый рецепт).
26. Каковы особенности работы с шоколадной глазурью и темперирования шоколада?
27. Перечислите способы декорирования десертов с использованием шоколада.
28. Как приготовить блинчики Креп-Сюзетт?
29. Опишите виды методов и способы приготовления десертов?
30. Опишите технологию приготовления мороженого в условиях предприятия общепита.

31. Какие стабилизаторы используются при приготовлении сорбетов и граниты?
32. Перечислите правила хранения готового мороженого и замороженных десертов.
33. Как правильно подать мороженое в ресторане (посуда, дополнения, оформление)?
34. Опишите технологию приготовления горячего шоколада с пеной.
35. В чём отличия капучино, латте и флэт уайт при подаче в десертной карте?
36. Как приготовить классический молочный коктейль с фруктами?
37. Перечислите правила сервировки холодных напитков (температура, бокалы, украшения).
38. Как правильно заварить чай для подачи к десертам? Укажите оптимальные параметры.
39. Опишите технологию приготовления кофе по-восточному.
40. Какие специи чаще всего используются для ароматизации горячих напитков к десертам?
41. Как рассчитать закладку продуктов при изменении выхода порции десерта?
42. Перечислите принципы взаимозаменяемости ингредиентов в десертах (на примерах).
43. Каковы нормы отходов при обработке фруктов и ягод для десертов?
44. Как оценить качество готового десерта органолептически (критерии вкуса, запаха, консистенции, внешнего вида)?
45. Перечислите типичные дефекты десертов и способы их устранения.
46. Каковы требования к маркировке и хранению готовых десертов на раздаче?
47. Опишите правила упаковки десертов на вынос (материалы, температура, сроки).
48. Как составить ассортимент десертов с учётом сезонности продуктов?
49. Перечислите правила безопасной эксплуатации кухонного оборудования при приготовлении десертов.
50. Как провести уборку рабочего места после приготовления сладких блюд и напитков?

Критерии оценки уровня освоения

1 Отчет по практике

№ п. п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания заданной теме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавлениеотчета); индивидуальное задание раскрытополностью; не нарушены сроки сдачи.
2.	Хорошо	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); оформление в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данногоуровня; индивидуальное задание раскрытополностью; не нарушены сроки сдачиотчета.

3.	Удовлетворительно	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении прослеживаетсянебрежность; индивидуальное задание раскрыто неполностью; нарушены сроки сдачиотчета.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержанию заданной теме; нарушена структурированность (четкость, нумера-ция страниц, подробное оглавлениеотчета); в оформлении отчета прослеживаетсянебрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачиотчета.

2. Индивидуальное задание на практику

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются небольшие недостатки в оформлении представленного материала
3	Удовлетворительно	Индивидуальное задание в целом выполнено, однако имеются недостатки в ходе написания отчета практики отделов разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания, отсутствуют приложения практического характера

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п\п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Студент демонстрирует систематичность и глубину знаний, поученных в ходе прохождения практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы.
2	Хорошо	Студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь не существенных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - владеет необходимой терминологией; - допускает незначительный ошибки, но исправляется наводящих вопросов
3	Удовлетворительно	Студент демонстрирует не достаточную полноту знаний в объеме программы практики, существенные неточности в изложении содержания

		основных и дополнительных вопросов; - способен самостоятельно.но не глубоко анализировать материал.
4	Неудовлетворительно	Студент демонстрирует фрагментарные знания; -не владеет необходимой терминологией - допускает грубые логические ошибки.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

УП 05.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Разработчик: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- ведении расчетов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

уметь:

– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Паспорт фонда оценочных средств по практике
УП 05.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-11 ПК 5.1-5.5	ОС 1-4
2	Основной	Приготовление отделочных полуфабрикатов, оформление и реализация хлебобулочных изделий и хлебов разнообразного ассортимента, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, праздничных тортов и пирожных разнообразного ассортимента.	ОК 01-11 ПК 5.1-5.5	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике к защите.	ОК 01-11 ПК 5.1-5.5	ОС 1-4

ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Оценочное средство №1

1. Оформить дневник практики, заполнив пустые строчки: поставить даты, в содержание работ – написать технологические карты полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

№ №	Дата	Название тем	Содержание работ	Оценка
1		1.1. Организация безопасного выполнения работ. Организация и техническое оснащение работ по приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Изучение инструктажей по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация рабочего места по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом стандартов «Профессионалы» Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
1		1.2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочныхмучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Изучение организации и технического оснащения работ на различных участках кондитерского цеха Ознакомление с современными методами приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приемка, проверка и подготовка сырья для ведения процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Ознакомление с организацией хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ознакомление с организацией упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуск на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	
2		2.1. Приготовление и подготовка к	Приготовление отделочных п\ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции:	

		использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий	-сиропов и п/ф на их основе: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной; желе;	
3		**2.2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление отделочных п\ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: -глазури: глазурь сырцовая, заварная, шоколадная;	
4		**2.3.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление отделочных п\ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: -кремов: крем сливочный, белковый, заварной, на основе молочных продуктов; фирменные крема- пражский, ореховый, испанский.	
5		**2.4.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление отделочных п\ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: -украшения из сахарной мастики: фигурки из сахарной мастики на заданную тематику; -фарши и начинки из различного вида сырья.	
6		**3.1.1** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых	пшеничный хлеб, бриоши, пирог Звезда	

		хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.		
7		**3.1.2** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	расстегаи с рыбой, пирог «Невский», Рыбник	
8		**3.2.1** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	оладьи, ватрушки венгерские	
9		**3.2.2** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	плетенка с маком, булочка дорожная	
10		**3.3.1** Отработка приёмов приготовления,	булочка розовая, булочка «Алтайская»,	

		оформления и подготовки к реализации изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.		
11		**3.3.2** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.	булочка «Осенняя», булочка молочная	
12		**4.1** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	сочни с творогом, печенье с творогом, лимонный пирог с посыпкой; шакер-пури	
13		**4.2.1** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из песочного теста разнообразного ассортимента	печенье «Листики», пирожное корзиночка с кремом «Зефир»,	
14		**4.2.2** Отработка приёмов	кекс «Столичный», кекс творожный, тарталетка с франжипаном фруктовой начинкой с кремом	

		приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из песочного теста разнообразного ассортимента		
15		**4.3**. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из пряничного, воздушного теста.	коржики молочные, пряники медовые;	
16		**4.4**. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из пряничного, воздушного теста.	из воздушного теста: «Меренги», макарони.	
17		**4.5.1** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	бисквитное тесто: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше»;	
18		**4.5.2** Отработка приёмов приготовления, оформления и	изделия из бисквитного теста: рулет фруктовый, пирог бисквитный с повидлом, печенье с маком	

		подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.		
19		**4.6.1** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из заварного теста	шу с кракелином, Пари-Брест, булочка со сливками..	
20		**5.1.** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных пирожных со сливочным кремом	пирожное «Штафетка», пирожное нарезное	
21		**5.2.** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации крошковых пирожных и тортов	пирожное «Любительское, «Картошка», торт «Полено»	
22		**5.3.** Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации воздушных пирожных и тортов	воздушное с кремом двойное, торт «Киевский»	
23		**5.4.**	торт «Красный бархат»	

		Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов с творожным кремом.		
24			Комплексный дифференцированный зачет «Бенто-торт»	
			Всего	144

Оценочное средство №2

Таблица 1- Органолептическая оценка качества

Наименование	Органолептические показатели					Оценка
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция (текстура)	Средняя оценка	
Отделочные полуфабрикаты						
Сироп для глазирования						
Сироп для промочки						
Ивертный сироп						
Жженка						
Помада основная						
Желе						
Глазурь сырцовая для глазирования поверхностей						
Глазурь заварная для украшения изделий						
Шоколадная глазурь						
Крем сливочный основной						
Крем сливочный «Новый»						
Крем «Шарлотт»						
Крем «Гляссе»						
Крем «Пражский»						
Крем «Испанский»						
Крем «Патисьер» Крем «Суфле»						
Крем заварной ванильный						
Крем белковый заварной						
Крем сметанный						
Крем сметанный						
Крем «Шибуст»						
Крем Пражский						
Крем Ореховый						
Крем Испанский						
Карамель						
Пралине						
Фарш из мяса с яйцом						
Фарш из капусты						
Фарш из сухофруктов						
Хлебобулочные изделия						
Пшеничный хлеб						
Бриошь						
Пирог Звезда						
Растегаи с рыбой						

Пирог «Невский»						
Пирог Рыбник						
Оладьи						
Ватрушки венгерские						
Плетенка смаком						
Булочка дорожная						
Пицца						
Булочка розовая						
Булочка Алтайская						
Булочка Осенняя						
Булочка молочная						
Мучные кондитерские изделия						
Сочни с творогом						
Печенье с творогом						
Лимонный пирог с посыпкой						
Шакер - пури						
Печенье «Листики»,						
Пирожное корзиночка с кремом «Зефир»						
Кекс «Столичный»;						
Кекс творожный						
Тарталетка с франжипаном, фруктовой начинкой с кремом						
Коржики молочные						
Пряники медовые						
«Меренги»						
Макарон						
Бисквит основной холодный						
Основной с подогревом						
«Буше»						
Рулет фруктовый						
Пирог бисквитный с повидлом						
Печенье с маком						
Шу с кракелином						
Пари-брест						
булочка со сливками						
Пирожное «Штафетка»						
Пирожное нарезное						
Пирожное «Любительское						
«Картошка»						
торт «Полено»						
Воздушное с кремом двойное						
торт «Киевский»						

торт «Красный бархат»						

Оценочное средство № 3

1. В ТК необходимо расписывать приготовление всех полуфабрикатов: бисквитов, коржей, сиропов для пропитки, кремов и другие с выходом каждого.

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Оценочное средство №4

1. **Заполните карту технологического процесса согласно своему индивидуальному заданию**
2. **В технологической карте указывайте приготовление полуфабрикатов по времени с учетом времени и технологии приготовления**

Пример. Карта технологического процесса приготовления блюда

Булочки с корицей

1.	Операции	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты
2.	Подготовка рабочего места, сырья, продуктов	Стол производственный	СП-1050 *700	Перчатки, гастроемкости,
3.	Обработка яиц	Овоскоп	ОП-10-III	-
		Стол производственный	СП-1050 *700	Контейнер для хранения яиц
		Ванна моечная 4-х секционная	ВМ 4 - 1	Металлическая сетка
4.	Просеивание муки	Стол производственный Мукопросеиватель	СП-1050 *700 Kayman МП-В-40А.	Гастроемкости
5.	Замес теста	Тестомес спиральный	ТМС-40НН-2Р	Гастроемкости
		Стол производственный	СП-1050 *700	Гастроемкости
6.	Приготовление начинки	Стол производственный Плита индукционная	СП-1050 *700 Abat КИП-47Н	Сковорода, лопатка
7.	Обминка теста	Тестомес спиральный	ТМС-40НН-2Р	Гастроемкости
8.	Расстойка теста	Тестомес спиральный	ТМС-40НН-2Р	Гастроемкости
9.	Фомование изделий	Стол производственный	СП-1050 *700	Гастроемкости, ножи, шпатель
10.	Расстойка изделий	Шкаф расстоечный тепловой	ШРТ-16М	Гастроемкости
11.	Выпечка изделий	Конвекционная печь	КЭП-6	Гастроемкости,перчатки - прихватки
12.	Глазирование	Стол производственный	СП-1050 *700	Гастроемкости, перчатки, сотейник, кастрюля,
13.	Охлаждение	Стол производственный	СП-1050 *700	Гастроемкости

Оценочное средство №5

1. **Рассчитайте и заполните калькуляционную карту согласно своему индивидуальному заданию**
2. **В калькуляционной карточке также нужно суммировать сырьё, например, весь сахар для всех полуфабрикатов, и только тогда производить расчет**

Наименование предприятия: Ресторан «Печки – Лавочки»

Калькуляционная карточка № 1

Наименование блюда: **«Шоколадный фондан»**

Номер рецептуры: ТТК №1

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№ 1 От «10» сентября 2024 г.		
	Наименование продуктов	Норма, кг/шт	Цена, руб./коп.	Сумма, руб./коп.
1.	Яйца куриные	2,5 шт	6,80	17,00
2.	Сахар	0,075	75,00	5,63
3.	Шоколад	0,175	1800,00	315,00
4.	Масло сливочное	0,023	650,00	14,95
5.	Мука пшеничная	0,025	45,00	1,13
6.	Ванилин	0,002	500,00	1,00
7.	Соль	0,002	20,00	0,04
8.	Какао-порошок	0,008	1000,00	8,00
Общая стоимость сырьевого набора				362,75
Наценка 100 %, руб. коп.				362,75
Цена продажи блюда, руб. коп.				725,50
Выход в готовом виде одного блюда, в гр.		320		
Зав. производством		подпись		
Калькуляцию составил				
Утверждаю: Директор				

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРУЕМОМУ ЗАЧЕТУ ПО ЗАЩИТЕ ПРАКТИКИ

УП 05.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

УП 05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Перечислите основные группы хлебобулочных изделий согласно действующей классификации.
2. Каковы требования к качеству пшеничной муки (влажность, зольность, клейковина)?
3. Опишите роль дрожжей в тестоприготовлении; назовите виды дрожжей, применяемых в кондитерском производстве.
4. В чём отличие опарного и безопарного способов приготовления дрожжевого теста?
5. Перечислите стадии приготовления бисквитного теста; укажите типичные дефекты и их причины.
6. Какие разрыхлители используют в бездрожжевом тесте? Приведите примеры изделий.
7. Опишите технологию приготовления слоёного теста; назовите виды слоёного теста.
8. Каковы правила расстойки тестовых заготовок? Как определить готовность к выпечке?
9. Перечислите факторы, влияющие на упек и усушку хлебобулочных изделий.
10. Каковы оптимальные температурно-влажностные режимы выпечки для разных видов изделий?
11. Опишите способы оформления тортов кремом; назовите основные виды кондитерских кремов.
12. Как приготовить сахарный сироп для пропитки бисквитов? Укажите соотношение ингредиентов.
13. Перечислите виды отделочных полуфабрикатов (помады, глазури, мастики) и их назначение.
14. Каковы правила хранения готовых тортов и пирожных? Укажите сроки годности.
15. Опишите технологию приготовления заварного теста; назовите типичные изделия из него.
16. В чём особенность приготовления песочного теста? Перечислите требования к качеству.
17. Как правильно взбить яично-сахарную массу для бисквита? Какие ошибки приводят к оседанию?
18. Перечислите виды начинок для пирожных и тортов; укажите требования к их консистенции.
19. Каковы правила санитарной обработки инвентаря и оборудования в кондитерском цехе?
20. Опишите порядок подготовки сырья к производству (просеивание, темперирование, растворение).
21. Как рассчитать закладку ингредиентов при изменении выхода изделия? Приведите пример.

22. Перечислите признаки готовности хлебобулочных изделий при выпечке.
23. В чём отличие кексов от маффинов по технологии приготовления?
24. Опишите способы декорирования кондитерских изделий с помощью кондитерского мешка.
25. Каковы правила взаимозаменяемости сырья в кондитерских рецептурах? Приведите примеры.
26. Перечислите виды дефектов хлебобулочных изделий и способы их предупреждения.
27. Как приготовить белковый крем? Укажите соотношение белка и сахара.
28. Опишите технологию карамелизации сахара; назовите изделия, где она применяется.
29. Каковы требования к температуре и влажности при хранении мучных кондитерских изделий?
30. Перечислите инструменты и инвентарь для оформления тортов (шпатели, гребни, насадки).
31. В чём особенность приготовления вафельного теста? Какие изделия из него готовят?
32. Опишите способы проверки качества яиц и молочных продуктов перед использованием.
33. Как приготовить шоколадную глазурь? Укажите пропорции шоколада и жира.
34. Перечислите этапы приготовления марципана; назовите его основные компоненты.
35. Каковы правила размораживания замороженных тестовых заготовок?
36. Опишите технологию приготовления медового теста; укажите особенности выпечки.
37. Как избежать образования комочков при приготовлении заварного крема?
38. Перечислите виды упаковочных материалов для хлебобулочных и кондитерских изделий.
39. В чём отличие пряничного теста на меду от теста на патоке?
40. Опишите способы нанесения рисунков на торты (айсинг, трафареты, аэрограф).
41. Каковы нормы расхода отделочных полуфабрикатов на 1 кг торта?
42. Перечислите правила техники безопасности при работе с жарочными шкафами.
43. Как приготовить фруктовое желе для декора? Укажите дозировку желатина.
44. В чём особенность приготовления безглютенового теста? Назовите заменители пшеничной муки.
45. Опишите способы контроля кислотности теста при брожении.
46. Перечислите виды кондитерских украшений из сахара (карамельные фигуры, леденцы).
47. Как рассчитать потери при выпечке для конкретного изделия? Приведите формулу.
48. Каковы требования к маркировке упакованных хлебобулочных изделий?
49. Опишите технологию приготовления творожного теста; назовите изделия из него.
50. Перечислите современные тенденции в оформлении кондитерских изделий (минимализм, геометрические узоры, натуральные ингредиенты).

Критерии оценки уровня освоения

1 Отчет по практике

№ п. п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания заданной теме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавлениеотчета); индивидуальное задание раскрытополностью; не нарушены сроки сдачи.
2.	Хорошо	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); оформление в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данногоуровня; индивидуальное задание раскрытополностью; не нарушены сроки сдачиотчета.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания заданной теме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении прослеживаетсянебрежность; индивидуальное задание раскрыто неполностью; нарушены сроки сдачиотчета.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержанию заданной теме; нарушена структурированность (четкость, нумера-ция страниц, подробное оглавлениеотчета); в оформлении отчета прослеживаетсянебрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачиотчета.

2. Индивидуальное задание на практику

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются небольшие недостатки в оформлении представленного материала
3	Удовлетворительно	Индивидуальное задание в целом выполнено, однако имеются недостатки в ходе написания отчета практики отделов разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются

		многочисленные замечания, отсутствуют приложения практического характера

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п\п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	Отлично	Студент демонстрирует систематичность и глубину знаний, поученных в ходе прохождения практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы.
2	Хорошо	Студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь не существенных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - владеет необходимой терминологией; - допускает незначительный ошибки, но исправляется наводящих вопросов
3	Удовлетворительно	Студент демонстрирует не достаточную полноту знаний в объеме программы практики, существенные неточности в изложении содержания основных и дополнительных вопросов; - способен самостоятельно.но не глубоко анализировать материал.
4	Неудовлетворительно	Студент демонстрирует фрагментарные знания; -не владеет необходимой терминологией - допускает грубые логические ошибки.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум» Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчик: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Студент осваивает процессы, связанные с его рабочим местом, а его работа в период производственных практик должна определить способность студента к самостоятельной работе, что является главной задачей производственных практик.

Паспорт фонда оценочных средств по практике

ПП 01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННЯ ПРАКТИКА

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4	ОС 1-4
2	Основной	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовить п/ф «Котлеты рубленые из птицы»	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4	ОС 1-4

Комплект оценочных материалов для оценки уровня умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при приведении текущего контроля

Оценочное средство №1

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».				
Дата	Название тем	Содержание работ	Кол-во времени	Подпись руководителя
	Тема1.1. Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.		6	
	Тема1.2. Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.		6	
	Тема1.3. Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.		12	
	Тема1.4. Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации.		12	
	Тема1.5. Приготовление рубленных полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов		18	
	Тема1.6. Механическая кулинарная обработка мяса, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.		12	
	Тема1.7. Приготовление порционных полуфабрикатов Приготовление мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов		24	
	Тема1.8. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кроликов и приготовление полуфабрикатов.		15	
	Дифференцированный зачет. Приготовить п/ф «Котлеты рубленые из птицы»		3	

Оценочное средство №2

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом.

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- **Документы, подписанные работодателем с печатями, Титульный лист Отчета**
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Отчет по производственной практике должен иметь следующее содержание:

ВВЕДЕНИЕ. Характеристика сферы общественного питания на современном этапе развития. Перспективы развития индустрии питания (основные тенденции). Цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики.

1. Общая характеристика предприятия.

Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база предприятия. Описание структуры производства, оборудования, особенностей организации труда и технологических процессов в имеющихся цехах предприятия. Ассортимент вырабатываемой продукции предприятия. Характеристика этапов технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов (этапы).

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2. Механическая кулинарная обработка сырья (Значение овощей в питании, классификация. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и прочих овощей, нормы отходов (Механическая кулинарная обработка, нарезание и хранение полуфабрикатов из овощей). Организация работы овощного цеха).

2.1. Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов, корнеплодов простыми и фигурными способами нарезки.

2.2. Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных и луковых овощей.

2.3. Механическая кулинарная обработка и нарезание плодовых овощей и грибов.

2.4. Механическая кулинарная обработка мяса (Значение мяса в питании. Механическая обработка мяса, разделка туш (операции), приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы, требования к качеству полуфабрикатов. Организация работы мясного цеха)

2.5. Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации. (Значение рыбы в питании. Механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов. Организация работы рыбного цеха)

Раздел 3. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Техника безопасности.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение отчета по прохождению производственной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ Индивидуальное задание

Оценочное средство №3

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

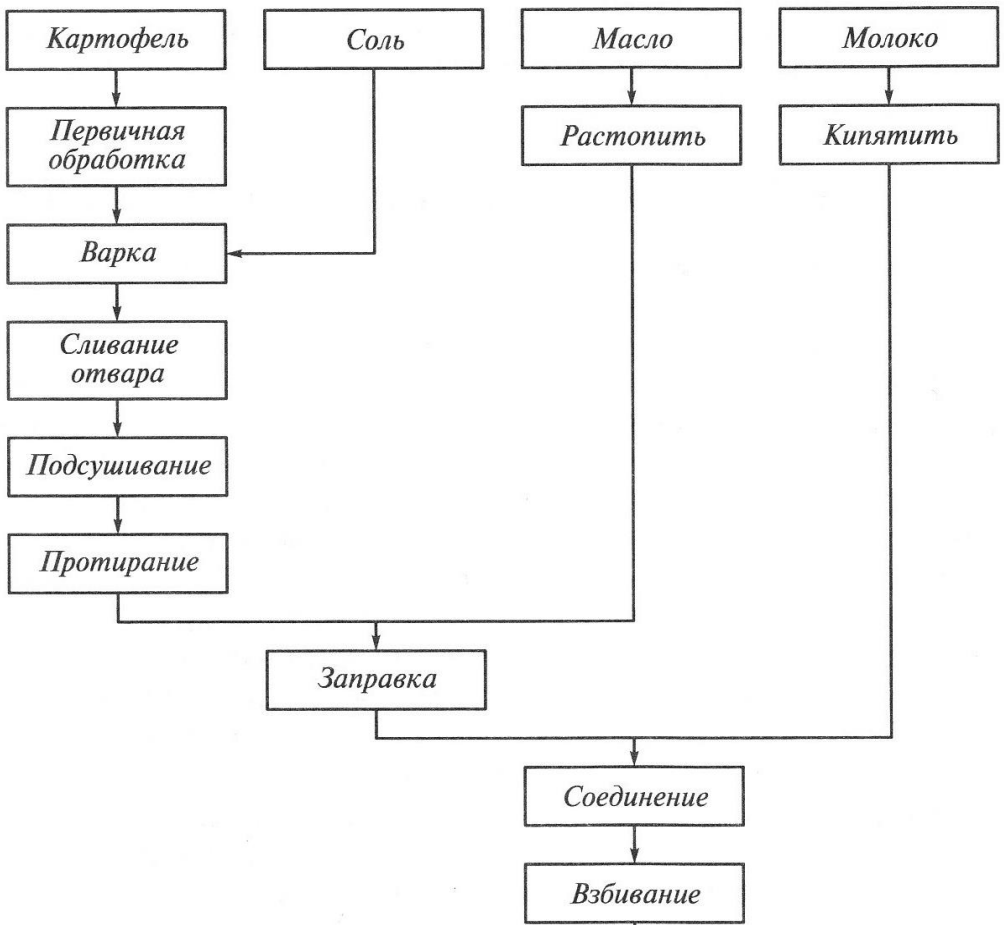
Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Оценочное средство № 4

Составить технологическую схему приготовления полуфабриката

согласно индивидуальному заданию

Пюре картофельное



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчик: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-ведении расчетов с потребителями.

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-своевременно оформлять заявку на склад;

-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

-видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Студент осваивает процессы, связанные с его рабочим местом, а его работа в период учебных практик должна определить способность студента к самостоятельной работе, что является главной задачей учебных практик.

Паспорт фонда оценочных средств по практике

ПП 02.01 Производственная практика

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-11 ПК 2.1-2.8	ОС 1-4
2	Основной	Проводить приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01-11 ПК 2.1-2.8	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовление «Солянка сборная мясная»	ОК 01-11 ПК 2.1-2.8	ОС 1-4

Комплект оценочных материалов для оценки уровня умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций

при приведении текущего контроля

Оценочное средство №1

Инструкция: в дневнике ежедневно записываются технологические карты приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

согласно теме (Приложение 2)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				
Дата	Название тем	Содержание работ	Кол-во времени	Подпись руководителя
01.09.2022	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности. .	.	6	
02.09.2022	**Тема 2.7.** Приготовление блюд и гарниров из круп.		6	
03.09.2022	**Тема 2.8.** Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.		6	
05.09.2022	**Тема 2.9.** Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога.		6	
06.09.2022	**Тема 2.10.** Приготовление блюд и гарниров из тушенных и запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.		6	
07.09.2022	**Тема 2.11.** Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Блюда из овощных масс.		6	
08.09.2022	**Тема 2.12.** Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной рыбы.		6	
09.09.2022	**Тема 2.13.** Приготовление блюд и гарниров из жареной и запечённой рыбы.		6	
10.09.2022	**Тема 2.14.** Тушение рыбы. Приготовление блюд из рубленой рыбы.		6	
12.09.2022	**Тема 2.15.** Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).		6	
13.09.2022	**Тема 2.16.** Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).		6	
14.09.2022	**Тема 2.17.** Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.		6	

15.09. 2022	**Тема 2.18.** Приготовление блюд из субпродуктов.	6
16.09. 2022	**Тема 2.19.** Приготовление блюд из тушенных и жареных птицы, дичи, кролика.	6
17.09. 2022	**Тема 2.20.** Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы птицы, дичи, кролика.	6
19.09. 2022	**Тема 2.21.** Приготовление блюд из субпродуктов птицы, дичи, кролика.	6
20.09. 2022	**Тема 2.22.** Приготовление горячих блюд из муки (для вареников, пельменей)	6
21.09. 2022	**Тема 2.23.** Приготовление горячих блюд из муки (для блинчиков и оладьи)	3
Комплексный дифференцированный зачет		3

Оценочное средство №2

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- **Документы, подписанные работодателем с печатями, Титульный лист Отчета**
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Отчет по производственной практике должен иметь следующее содержание:

ВВЕДЕНИЕ. Характеристика сферы общественного питания на современном этапе развития. Перспективы развития индустрии питания (основные тенденции). Цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики.

1. Общая характеристика предприятия.

Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база предприятия. Описание структуры производства, оборудования, особенностей организации труда и технологических процессов в имеющихся цехах предприятия. Ассортимент вырабатываемой продукции предприятия. Характеристика этапов технологического процесса.

2. Механическая кулинарная обработка сырья.

2.1. Обработка овощей и грибов

2.2. Обработка рыбы

2.3. Обработка мяса и мясопродуктов

2.4. Обработка домашней птицы, дичи и кролика

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Способы тепловой кулинарной обработки

3.1. Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск.

3.2. Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск,

3.3. Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.

3.4. Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение

3.5. Приготовление каш. Приготовление блюд и гарниров из круп, из бобовых и макаронных изделий. Оформление, отпуск, хранение.

3.6. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Оформление, отпуск.

3.7. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов. Оформление, отпуск.

3.8. Приготовление блюд из рыбы. Оформление, отпуск.

3.9. Приготовление блюд из говядины, свинины. Оформление, отпуск.

3.10. Приготовление блюд из домашней птицы. Оформление, отпуск.

3.11. Приготовление горячих блюд из муки. Оформление, отпуск.

Раздел 4. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Техника безопасности.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение отчета по прохождению производственной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ Индивидуальное задание

Оценочное средство №3

Инструкция: в требовании в кладовую нужно оформить заявку на 50 порций по данному вам индивидуальному заданию

Форма заявки в кладовую

Унифицированная форма N ОП-3
Утверждена
Постановлением Госкомстата России
от 25.12.98 N 132

	Код
Форма по ОКУД	0330503
по ОКПО	
_____ организация	
_____ структурное подразделение	
_____ структурное подразделение "получатель"	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Номер документа	Дата составления

Через кого _____
фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары (наименование)	Единица измерения (наименование)	Кол-во	Примечание
1	2	3	4	5

Затребовал заведующий производством _____ _____
подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель организации _____ _____ _____
должность подпись расшифровка подписи

Оценочное средство № 4

Инструкция: Технологическая карта (ТК) должна быть оформлена из Сборника рецептур из списка индивидуальных заданий на учебную практику УП02.01 (Приложение 1)

_____
(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Критерии оценки уровня освоения

1. Отчет по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	Хорошо	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); отчет оформлен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данного уровня; индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объёме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление от чета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание раскрыто не полностью; нарушены сроки сдачи отчёта.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объёме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачи отчёта.

2. Индивидуальное задание на практику

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, учащийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению

2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются много-численные замечания по оформлению собранного материала

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2.	Хорошо	студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3.	Удовлетворительно	студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут бытьдопущены1-2ошибкивопределенииосновных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4.	Неудовлетворительно	студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

Приложение 1

Список горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для индивидуального задания на УП 02.01

Инструкция: данные блюда, изделия, закуски оформляются в ТК из Сборника рецептур с выходом на 1 порцию

№№	ФИО	Название блюда
1		Бифштекс рубленый с яйцом с припущенными кабачками в молочном соусе
2		Азу
3		Солянка из рыбы на сковороде
4		Зразы рыбные рубленые с картофелем отварным с соусом красным основным
5		Вареники с творожным фаршем
6		Голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным
7		Мясо отварное с булгур и соусом луковым
8		Филе рыбы припущенное с соусом белым и овощами отварными с жиром
9		Вареники ленивые с маслом
10		Солянка из рыбы на сковороде
11		Печень по-строгановски с пюре картофельным
12		Рыба, жаренная во фритюре с соусом майонез с картофелем жареным
13		Рыба жареная с зеленым маслом с картофелем жареным с соусом томатным
14		Горбуша отварная с соусом «Польским» с картофелем отварным
15		Рыба, жаренная с луком по-ленинградски с картофелем жареным из отварного
16		Рассольник «Ленинградский»
17		Поджарка с макаронами
18		Шницель по - столичному с отварным брокколи и картофелем жаренным из свежего
19		Котлеты по-киевски с пюре из зеленого горошка
20		Борщ с капустой и картофелем с пампушками
21		Перец фаршированный рисом с овощами в молочном соусе
22		Борщ флотский
23		Жаркое по-домашнему
24		Котлеты морковные с соусом
25		Рулет картофельный

Приложение 2

Перечень горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для оформления в дневник учебной практики

Щи из свежей капусты с картофелем
Борщ с капустой и картофелем с пампушками
Рассольник «Ленинградский»
Бульон из кур прозрачный с гарниром и гренками
Уха ростовская
Соусы: красный основной
Белый основной
Соус луковой
Сметанный соус
Молочный соус
Сливочный соус
Томатный соус
Суп молочный с крупой
Суп-пюре из моркови
Рис рассыпчатый
Полента
Каша манная
Котлеты пшеничные
Бобовые с жиром и луком
Макароны с сыром
Макаронник
Карбонара
Крупеник
Сырники
Омлет с луком
Фритата
Пюре картофельное
Икра морковная
Кабачки фаршированные с овощами в томатном соусе
Перец фаршированный рисом с овощами в молочном соусе
Рулет картофельный с овощами с соусом томатным
Голубцы овощные с соусом, сметанным с томатом
Солянка овощная
Драники картофельные с соусом, сметанным с луком
Котлеты морковные
Оладьи из тыквы
Шницель из капусты
Икра морковная
Горбуша отварная с соусом «Польским» с картофелем отварным
Филе рыбы припущенное с соусом белым и овощами отварными с жиром
Рыба, жаренная с луком по-ленинградски с картофелем жареным из отварного
Рыба жареная с зеленым маслом с картофелем жареным с соусом томатным
Рыба, жаренная во фритюре с соусом майонез с картофелем жареным
Солянка из рыбы на сковороде
Рыба, тушенная в томате с овощами
Зразы рыбные рубленые с картофелем отварным с соусом красным основным
Мясо отварное с булгур и соусом луковым
Поджарка с макаронами
Азу
Голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным

Бифштекс рубленый с яйцом с припущенными кабачками в молочном соусе
Печень по-строгановски с пюре картофельным
Жульен из курицы;
Шницель по- столичному с отварным брокколи и картофелем жаренным
Котлеты по-киевскис пюре из зеленого горошка
Куриные крылья в панировке, жаренные во фритюре
Наггетсы из кур;
Куриные биточки;
Чахохбили;
Вареники ленивые с маслом
Вареники с творожным фаршем
Вареники с картофелем
Блины с повидлом
Оладьи со сметаной

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления и информационных технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчик: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Студент осваивает процессы, связанные с его рабочим местом, а его работа в период производственных практик должна определить способность студента к самостоятельной работе, что является главной задачей производственных практик.

Паспорт фонда оценочных средств по практике

ПП 03.01 Производственная практика

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-09 ПК 3.1-3.6	ОС 1-4
2	Основной	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	ОК 01-09 ПК 3.1-3.6	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовить блюдо салат “Летний	ОК 01-11 ПК 3.1-3.6	ОС 1-4

Комплект оценочных материалов для оценки уровня умений, усвоения знаний,

сформированность общих и профессиональных компетенций

при приведении текущего контроля

Оценочное средство №1

Написать в форме реферата Отчет по ПП 03.01
Содержание производственной практики

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- **Документы, подписанные работодателем с печатями, Титульный лист Отчета**
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Отчет по производственной практике должен иметь следующее содержание:

ВВЕДЕНИЕ. Характеристика сферы общественного питания на современном этапе развития. Перспективы развития индустрии питания (основные тенденции). Цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Общая характеристика предприятия.

Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база предприятия. Описание структуры производства, оборудования, особенностей организации труда и технологических процессов в имеющихся цехах предприятия. Ассортимент вырабатываемой продукции предприятия. Характеристика этапов технологического процесса.

2. Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

3. Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.

4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей

5. Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

6. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.

7. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов.

8. Контроль качества и безопасности готовой продукции

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение отчета по прохождению производственной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ Индивидуальное задание

Оценочное средство № 2

_____
(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование полуфабриката (изделия):

_____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Оценочное средство №3

Пример составления калькуляционной карточки

Наименование предприятия: Ресторан «Печки – Лавочки»

Калькуляционная карточка № 1

Наименование блюда: **«Шоколадный фондан»**

Номер рецептуры: ТТК №1

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№ 1 От «05» октября 2020 г.		
	Наименование Продуктов	Норма, кг/шт	Цена, руб./коп.	Сумма, руб./коп.
	Яйца куриные	2,5 шт	4,80	12,00
	Сахар	0,075	35,00	2,62
	Шоколад	0,175	600,00	105,00
	Масло сливочное	0,023	350,00	8,05
	Мука пшеничная	0,025	20,00	0,50
	Ванилин	0,002	300,00	0,60
	Соль	0,002	15,00	0,03
	Какао-порошок	0,008	700,00	5,60
Общая стоимость сырьевого набора				134,40
Наценка 100 %, руб. коп.				134,40
Цена продажи блюда, руб. коп.				268,80
Выход в готовом виде одного блюда, в гр.		265		
Зав. Производством		подпись		
Калькуляцию составил				
Утверждаю: Директор				

Критерии оценки уровня освоения

3. Отчет по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	Хорошо	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); отчет оформлен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данного уровня; индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объёме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление от чета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание раскрыто не полностью; нарушены сроки сдачи отчёта.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объёме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачи отчёта.

4. Индивидуальное задание на практику

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, учащийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала

3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются много-численные замечания по оформлению собранного материала

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2.	Хорошо	студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3.	Удовлетворительно	студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут бытьдопущены1-2ошибкивопределенииосновных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4.	Неудовлетворительно	студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии
экономики и управления и информационных
технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

ПП. 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчик: Андреева Т.Ю., Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

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

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

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

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

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Паспорт фонда оценочных средств по практике

ПП.04.01 Производственная практика по профилю специальности

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-09 ПК 4.1-4.5	ОС 1-7
2	Основной	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	ОК 01-09 ПК 4.1-4.5	ОС 1-7
3	Итоговый	Приготовить и оформить десерт Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике к защите.	ОК 01-09 ПК 4.1-4.5	ОС 1-7

ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №1

1. **Написать отчет в форме реферата со следующим содержанием:**

ВВЕДЕНИЕ отчета практики должно осветить самые значимые моменты, формулируются актуальность, цель и задачи практики, которые автор ставит и решает в ходе выполнения отчета.

В своем содержании введение должно включать:

- актуальность/оценку современного состояния решаемой задачи –Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
- цели и задачи практики;
- место прохождения практики;
- перечисление работ, выполненных в процессе практики.

Основная часть выполняется в соответствии с программой практики, требованиями руководителя практики. Текст основной части документа разбивают на разделы и подразделы (не части). Содержание разделов основной части зависит от специфики выполняемого отчета. Наименование частей и разделов должны быть краткими, соответствовать содержанию программы практики и записываться в виде заголовков.

Изложение материала основной части должно быть последовательным.

1. Организационно-технологическая характеристика предприятия

Перед тем, как приступить к выполнению заданий производственной практики, необходимо ознакомиться с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, со структурой производства, оснащением и организацией рабочих мест.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- описать объект практики:
- название предприятия,
- историю развития компании,
- организационно-правовой статус,
- тип,
- класс,
- месторасположение,
- режим работы,
- концепцию (направление деятельности),
- форму обслуживания, контингент посетителей;
- указать перечень основных и дополнительных услуг, цены, формы оплаты услуг;
- составить перечень производственных цехов, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их краткую характеристику, соответствие технологическому циклу предприятия и санитарно-гигиеническим требованиям;
- описать правила внутреннего распорядка предприятия, организацию охраны труда и противопожарной защиты.

2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

2.1. Организация технологического процесса

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- ознакомиться с организацией рабочих мест по приготовлению холодных десертов, холодных напитков;
- ознакомиться с организацией рабочих мест по приготовлению горячих десертов, горячих напитков;
- ознакомиться с технологической линией по подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков;
- провести приемку сырья по количеству и качеству в соответствии с документацией.
- изучить организацию хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- описать организацию и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков: перечислить имеющееся в цехе оборудование с указанием типа и марки; составить перечень инвентаря и посуды, имеющихся в цехе (представить в виде таблицы 1,2);
- описать основные правила техники безопасности, которые следует соблюдать в процессе приготовления десертов;
- перечислить санитарно - гигиенические требования, выполняемые на предприятии в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
- перечислить основных поставщиков предприятия, формы снабжения;

Таблица 1 – Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных десертов и напитков

Наименование рабочих мест	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

Таблица 2 – Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению горячих десертов и напитков

Наименование рабочих мест	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента;
- приготовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана;

— сервировать и творчески оформить холодные десерты сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
— выбрать инвентарь и оборудование для хранения холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;
— изучить организацию подготовки холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

— составить технологическую карту на сложный холодный десерт (*образец в приложении Б*).

3.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

— организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению горячих десертов разнообразного ассортимента;
— приготовить горячие десерты в соответствии с производственной программой кухни ресторана;
— сервировать и творчески оформить горячие десерты с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
— выбрать инвентарь и оборудование для хранения горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;
— изучить организацию подготовки горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

— составить технологическую карту на сложный горячий десерт;
— представить фото горячего десерта, изготовленное самим студентом, а также фото рабочего места.

4. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

4.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

— организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента;
— приготовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана;
— сервировать и творчески оформить холодные напитки сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
— выбрать инвентарь и оборудование для хранения холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;

— изучить организацию подготовки холодных напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

— составить карту технологического процесса приготовления сложного холодного напитка с перечнем основных операций приготовления, перечнем оборудования и инвентаря (образец в приложении В).

4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента;
- приготовить горячие напитки в соответствии с производственной программой кухни ресторана;
- сервировать и творчески оформить горячие напитки с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- выбрать инвентарь и оборудование для хранения горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;
- изучить организацию подготовки горячих напитков для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- составить карту технологического процесса приготовления горячего напитка с перечнем основных операций приготовления, перечнем оборудования и инвентаря.

5. Контроль качества и безопасности готовой продукции

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- изучить систему контроля качества сырья и продукции на всех этапах производственной деятельности предприятия;
- приобрести навыки определения качества сырья, поступающего на предприятие общественного питания,
- изучить правила безопасного хранения (режимы, сроки хранения, температуру хранения), а также сроки и температуру реализации готовых холодных и горячих десертов, напитков;
- провести бракераж готовой продукции;
- оформить документацию;
- рассмотреть пути улучшения качества готовой продукции.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- перечислить документы, регламентирующие качество выпускаемых готовой продукции;
- перечень должностных лиц, ответственных за качество выпускаемой продукции;
- указать режимы и сроки хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков, производимой на предприятии;
- провести оценку качества готовой продукции (таблица 6);
- внести предложения по улучшению качества готовой продукции.

Таблица 3 - Оценка качества и безопасности готовой продукции

Дата _____

N п/п	Время изготовления продукции	Наименование блюд	Органолептическая оценка блюд (изделий), в баллах	Замечания по качеству с определением нарушений по отдельным показателям	Принятые меры (замечания устранены; проба отобрана на анализ; продукция забракована)	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (ФИО, должность)
…	…	…	…	…	….	…	…

Подпись лиц, проводивших органолептический анализ

_____ (ФИО, должность)

_____ (ФИО, должность)

Таким образом, …

ЗАКЛЮЧЕНИЕ, в котором подводятся основные итоги проделанной практикантом работы, описываются практические результаты прохождения практики, делаются выводы.

Заключение может содержать:

— обобщение информации, изложенной в основной части отчета, выводы по результатам выполненной работы;

— оценку полноты решений поставленных задач, полученных результатов, преимуществ, принятых решений и рекомендации по их использованию;

— оценку технико-экономической эффективности работы предприятия;

Индивидуальное задание

1. Технологическая карта

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

оформить документацию на холодный или горячий десерты:

- оформить Требование в кладовую на сырье для блюда (приложение А)
- карту технологического процесса (приложение В)
- рассчитать пищевую и энергетическую ценность(образец в приложении Д);
- калькуляционную карту (образец в приложении Е).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №2

1. Изучить меню предприятия и заполнить таблицу органолептической оценки

Таблица -4 Органолептическая оценка качества

Наименование	Органолептические показатели					Оценка
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция (текстура)	Средняя оценка	

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3

1. Написать технологическую карту на разрабатываемое изделие по форме.

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование изделия: __________

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №4

1. Заполните накладную на сырье для приготовления 50 порций

		Код
	Форма по ОКУД	0330503
организация	по ОКПО	
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП	
структура подразделения «получатель»	Вид операции	

	Номер документа	Дата составления
Требование в кладовую		

Через кого _____

фамилия, имя, отчество

Номер п/п	Наименование продуктов и товаров	Единица изм.	Количество	Примечание

Затребовал заведующий производством _____

подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:
Руководитель организации _____

должность подпись расшифровка подписи

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №5

1. Составить карту технологического процесса приготовления и оформления разрабатываемого изделия по примеру.

Пример. Карта технологического процесса приготовления блюда

Карта технологического процесса приготовления блюда
«Салат из апельсинов и авокадо с лимонным кремом»

№ п/п	Операции	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты
1.	Обработка яиц	Овоскоп	ОП-10-III	-
		Стол производственный	СП-1050 *700	Контейнер для хранения яиц
		Ванна моечная 4-х секционная	ВМ 4 - 1	Металлическая сетка
2.	Варка яиц	Плита электрическая	ЭВИ 413 - 21	Кастрюля
3.	Приготовления полуфабрикатов из овощей и фруктов	Ванна моечная	ВМ-1М	Тарелка глубокая
		Стол производственный	СП-1050 *700	Тарелка глубокая
4.	Приготовление лимонного крема	Стол производственный	СП-1050 *700	Доска и нож (маркировка «ФС») терка, ложка,
		Соковыжималка	GreenisF-9010 EUROPE	Емкость для сока
		Весы	CAS MW- II	Емкость для сока
		Плита электрическая	ЭВИ 413 - 21	Сотейник
5.	Приготовление декора	Стол производственный	СП-1250 *700	Доска и нож (маркировка «ОС», «Фрукты»), ложка, тарелка пирожковая
		Весы	CAS MW- II	-
6	Приготовление салата	Стол производственный	СП-1250 *700	Доска и нож (маркировка «ОС», «Фрукты»)
		Весы	CAS MW- II	-
7	Подача с декором	Весы	CAS MW- II	-

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №6

1. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность разрабатываемого изделия

по примеру.

Расчет пищевой и энергетической ценности изделия
«Бездрожжевой безглютеновый хлеб из муки зеленой гречки»

Наименование сырья	Нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		в 100 г	расчетное, г	в 100 г	расчетное, г	в 100 г	расчетное, г
Мука из зеленой гречки	130	12,6	16,38	3,3	4,29	57	74,1
Яблоки свежие	150	0,4	0,6	0	0	11,3	16,95
Яйца	120	12,7	15,24	11,5	13,8	0,7	0,84
Разрыхлитель	3	0,2	0,006	0	0	19,6	0,59
Соль	5	0	0	0	0	0	0
Сода	3	0	0	0	0	0	0
Масло растительное	2	0	0	99,9	2,0	0	0
Зира	2	0	0	0	0	0	0
Кунжут	2	20,45	0,40	61,21	1,22	11,73	0,23
Масса теста, г	385	32,62		21,31		92,71	
Сохранность после тепловой обработки, %		95		94		95	
Выход, г	340	31,24		20,03		88,07	
	100	9,11		5,89		25,90	

Энергетическая ценность на 100 гр: (9,11*4) + (5,89*9) + (25,90*4) = 193 ккал.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №7

1. Рассчитать калькуляционную карточку разрабатываемого изделия по примеру.

Пример составления калькуляционной карточки

Наименование предприятия: Ресторан «Печки – Лавочки»

Калькуляционная карточка № 1

Наименование блюда: **«Шоколадный фондан»**

Номер рецептуры: ТТК №1

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№ 1 От «05» октября 2020 г.		
	Наименование продуктов	Норма, кг/шт	Цена, руб./коп.	Сумма, руб./коп.
1.	Яйца куриные	2,5 шт	4,80	12,00
2.	Сахар	0,075	35,00	2,62
3.	Шоколад	0,175	600,00	105,00
4.	Масло сливочное	0,023	350,00	8,05
5.	Мука пшеничная	0,025	20,00	0,50
6.	Ванилин	0,002	300,00	0,60
7.	Соль	0,002	15,00	0,03
8.	Какао-порошок	0,008	700,00	5,60
Общая стоимость сырьевого набора				134,40
Наценка 100 %, руб. коп.				134,40
Цена продажи блюда, руб. коп.				268,80
Выход в готовом виде одного блюда, в гр.		265		
Зав. производством		подпись		
Калькуляцию составил				
Утверждаю: Директор				

Критерии оценки уровня освоения

5. Отчет по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	Хорошо	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); отчет оформлен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данного уровня; индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объёме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление от чета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание раскрыто не полностью; нарушены сроки сдачи отчёта.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объёме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачи отчёта.

6. Индивидуальное задание на практику

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, учащийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются много-численные замечания по оформлению собранного материала

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2.	Хорошо	студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3.	Удовлетворительно	студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут бытьдопущены1-2ошибкивопределенииосновных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать

		материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4.	Неудовлетворительно	студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Керамика»
_____Е.В. Войнова
«____» _____202_ г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
№ 36-ОД от 30.01.2025г.

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического совета
Протокол № 4 от 29.01.2025г.

На заседании предметно-цикловой комиссии
экономики и управления и информационных
технологий
Председатель _____Л.С. Викторова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

ПП. 05.01 Производственная практика

Направление подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль подготовки ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Квалификация выпускника Повар, кондитер

Разработчики: Андреева Т.Ю., преподаватель, Антонова А.Г. мастер Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ,
ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Паспорт фонда оценочных средств по практике

ПП.05.01 Производственная практика по профилю специальности

№ п\п	Контролируемые разделы, этапы практик	Содержание деятельности	Код компетенции	Порядковый номер оценочного средства
1	Подготовительный	Инструктаж по ТБ по месту прохождения практики	ОК 01-11 ПК 5.1-5.4	ОС 1-4
2	Основной	Приготовление отделочных полуфабрикатов, оформление и реализация хлебобулочных изделий и хлебов разнообразного ассортимента, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, праздничных тортов и пирожных разнообразного ассортимента.	ОК 01-11 ПК 5.1-5.4.	ОС 1-4
3	Итоговый	Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике к защите.	ОК 01-11 ПК 5.1-5.4	ОС 1-4

ФОС для проведения текущего контроля (комплект оценочных материалов для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированность общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №1

2. Написать отчет в форме реферата со следующим содержанием:

ВВЕДЕНИЕ отчета практики должно осветить самые значимые моменты, формулируются актуальность, цель и задачи практики, которые автор ставит и решает в ходе выполнения отчета.

В своем содержании введение должно включать:

- актуальность/оценку современного состояния решаемой задачи – Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
- цели и задачи практики;
- место прохождения практики;
- перечисление работ, выполненных в процессе практики.

Основная часть выполняется в соответствии с программой практики, требованиями руководителя практики. Текст основной части документа разбивают на разделы и подразделы (не части). Содержание разделов основной части зависит от специфики выполняемого отчета. Наименование частей и разделов должны быть краткими, соответствовать содержанию программы практики и записываться в виде заголовков.

Изложение материала основной части должно быть последовательным.

1. Организационно-технологическая характеристика предприятия

Перед тем, как приступить к выполнению заданий производственной практики, необходимо ознакомиться с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, со структурой производства, оснащением и организацией рабочих мест.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- описать объект практики:
- название предприятия,
- историю развития компании,
- организационно-правовой статус,
- тип,
- класс,
- месторасположение,
- режим работы,
- концепцию (направление деятельности),
- форму обслуживания, контингент посетителей;
- указать перечень основных и дополнительных услуг, цены, формы оплаты услуг;
- составить перечень производственных цехов, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их краткую характеристику, соответствие технологическому циклу предприятия и санитарно-гигиеническим требованиям;
- описать правила внутреннего распорядка предприятия, организацию охраны труда и противопожарной защиты.

2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

2.1. Организация технологического процесса

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- ознакомиться с организацией рабочих мест по приготовлению холодных десертов, холодных напитков;
- ознакомиться с организацией рабочих мест по приготовлению горячих десертов, горячих напитков;
- ознакомиться с технологической линией по подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков;
- провести приемку сырья по количеству и качеству в соответствии с документацией.
- изучить организацию хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- описать организацию и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков: перечислить имеющееся в цехе оборудование с указанием типа и марки; составить перечень инвентаря и посуды, имеющихся в цехе (представить в виде таблицы 1,2);
- описать основные правила техники безопасности, которые следует соблюдать в процессе приготовления десертов;
- перечислить санитарно - гигиенические требования, выполняемые на предприятии в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
- перечислить основных поставщиков предприятия, формы снабжения;

Таблица 1 – Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных десертов и напитков

Наименование рабочих мест	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

Таблица 2 – Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению горячих десертов и напитков

Наименование рабочих мест	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты

3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента;
- приготовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана;

- сервировать и творчески оформить холодные десерты сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- выбрать инвентарь и оборудование для хранения холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;
- изучить организацию подготовки холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- составить технологическую карту на сложный холодный десерт (*образец в приложении Б*).

3.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению горячих десертов разнообразного ассортимента;
- приготовить горячие десерты в соответствии с производственной программой кухни ресторана;
- сервировать и творчески оформить горячие десерты с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- выбрать инвентарь и оборудование для хранения горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;
- изучить организацию подготовки горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

- составить технологическую карту на сложный горячий десерт;
- представить фото горячего десерта, изготовленное самим студентом, а также фото рабочего места.

4. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

4.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:

- организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента;
- приготовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана;
- сервировать и творчески оформить холодные напитки сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

— выбрать инвентарь и оборудование для хранения холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;
— изучить организацию подготовки холодных напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:
— составить карту технологического процесса приготовления сложного холодного напитка с перечнем основных операций приготовления, перечнем оборудования и инвентаря (образец в приложении В).

4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

В процессе решения поставленной задачи необходимо:
— организовать рабочее место для выполнения задания (заказа) по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента;
— приготовить горячие напитки в соответствии с производственной программой кухни ресторана;
— сервировать и творчески оформить горячие напитки с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
— выбрать инвентарь и оборудование для хранения горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;
— изучить организацию подготовки горячих напитков для отпуска на вынос.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:
— составить карту технологического процесса приготовления горячего напитка с перечнем основных операций приготовления, перечнем оборудования и инвентаря.

5. Контроль качества и безопасности готовой продукции

В процессе решения поставленной задачи необходимо:
— изучить систему контроля качества сырья и продукции на всех этапах производственной деятельности предприятия;
— приобрести навыки определения качества сырья, поступающего на предприятие общественного питания,
— изучить правила безопасного хранения (режимы, сроки хранения, температуру хранения), а также сроки и температуру реализации готовых холодных и горячих десертов, напитков;
— провести бракераж готовой продукции;
— оформить документацию;
— рассмотреть пути улучшения качества готовой продукции.

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:
— перечислить документы, регламентирующие качество выпускаемых готовой продукции;

— перечень должностных лиц, ответственных за качество выпускаемой продукции;
— указать режимы и сроки хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков, производимой на предприятии;
— провести оценку качества готовой продукции (таблица 6);
— внести предложения по улучшению качества готовой продукции.

Таблица 3 - Оценка качества и безопасности готовой продукции
Дата _____

N п/п	Время изготовления продукции	Наименование блюд	Органолептическая оценка блюд (изделий), в баллах	Замечания по качеству с определением нарушений по отдельным показателям	Принятые меры (замечания устранены; проба отобрана на анализ; продукция забракована)	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (ФИО, должность)
…	…	…	…	…	….	…	…

Подпись лиц, проводивших органолептический анализ
_____ (ФИО, должность)
_____ (ФИО, должность)
Таким образом, …

ЗАКЛЮЧЕНИЕ, в котором подводятся основные итоги проделанной практикантом работы, описываются практические результаты прохождения практики, делаются выводы.

Заключение может содержать:

— обобщение информации, изложенной в основной части отчета, выводы по результатам выполненной работы;
— оценку полноты решений поставленных задач, полученных результатов, преимуществ, принятых решений и рекомендации по их использованию;
— оценку технико-экономической эффективности работы предприятия;

Индивидуальное задание

2. Технологическая карта

Для оформления отчёта по данному разделу студент должен:

оформить документацию на холодный или горячий десерты:
- оформить Требование в кладовую на сырье для блюда (приложение А)
- карту технологического процесса (приложение В)
- рассчитать пищевую и энергетическую ценность(образец в приложении Д);
- калькуляционную карту (образец в приложении Е).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №2

2. Изучить меню предприятия и заполнить таблицу органолептической оценки

Таблица -4 Органолептическая оценка качества

Наименование	Органолептические показатели					Оценка
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция (текстура)	Средняя оценка	

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3

2. Написать технологическую карту на разрабатываемое изделие по форме.

_____

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры_____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

Наименование изделия: _____

№ п/п.	Наименование сырья (полуфабрикатов)	Норма закладки на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
	Выход на 1 порцию		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Условия и сроки реализации

_____
_____

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №4

2. Заполните накладную на сырье для приготовления 50 порций

		Код
	Форма по ОКУД	0330503
организация	по ОКПО	
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП	
структура подразделения «получатель»	Вид операции	

	Номер документа	Дата составления
Требование в кладовую		

Через кого _____

фамилия, имя, отчество

Номер п/п	Наименование продуктов и товаров	Единица изм.	Количество	Примечание

Затребовал заведующий производством _____

подпись расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель организации _____

должность подпись расшифровка подписи

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №5

2. Составить карту технологического процесса приготовления и оформления разрабатываемого изделия по примеру.

Пример. Карта технологического процесса приготовления блюда

Карта технологического процесса приготовления блюда
«Салат из апельсинов и авокадо с лимонным кремом»

№ п/п	Операции	Используемое оборудование	Марка оборудования	Используемый инвентарь, посуда, инструменты
1.	Обработка яиц	Овоскоп	ОП-10-III	-
		Стол производственный	СП-1050 *700	Контейнер для хранения яиц
		Ванна моечная 4-х секционная	ВМ 4 - 1	Металлическая сетка
2.	Варка яиц	Плита электрическая	ЭВИ 413 - 21	Кастрюля
3.	Приготовления полуфабрикатов из овощей и фруктов	Ванна моечная	ВМ-1М	Тарелка глубокая
		Стол производственный	СП-1050 *700	Тарелка глубокая
4.	Приготовление лимонного крема	Стол производственный	СП-1050 *700	Доска и нож (маркировка «ФС») терка, ложка,
		Соковыжималка	GreenisF-9010 EUROPE	Емкость для сока
		Весы	CAS MW- II	Емкость для сока
		Плита электрическая	ЭВИ 413 - 21	Сотейник
5.	Приготовление декора	Стол производственный	СП-1250 *700	Доска и нож (маркировка «ОС», «Фрукты»), ложка, тарелка пирожковая
		Весы	CAS MW- II	-
6	Приготовление салата	Стол производственный	СП-1250 *700	Доска и нож (маркировка «ОС», «Фрукты»)
		Весы	CAS MW- II	-
7	Подача с декором	Весы	CAS MW- II	-

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №6

2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность разрабатываемого изделия по примеру.

Расчет пищевой и энергетической ценности изделия
«Бездрожжевой безглютеновый хлеб из муки зеленой гречки»

Наименование сырья	Нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
		в 100 г	расчетное, г	в 100 г	расчетное, г	в 100 г	расчетное, г
Мука из зеленой гречки	130	12,6	16,38	3,3	4,29	57	74,1
Яблоки свежие	150	0,4	0,6	0	0	11,3	16,95
Яйца	120	12,7	15,24	11,5	13,8	0,7	0,84
Разрыхлитель	3	0,2	0,006	0	0	19,6	0,59
Соль	5	0	0	0	0	0	0
Сода	3	0	0	0	0	0	0
Масло растительное	2	0	0	99,9	2,0	0	0
Зира	2	0	0	0	0	0	0
Кунжут	2	20,45	0,40	61,21	1,22	11,73	0,23
Масса теста, г	385	32,62		21,31		92,71	
Сохранность после тепловой обработки, %		95		94		95	
Выход, г	340	31,24		20,03		88,07	
	100	9,11		5,89		25,90	

Энергетическая ценность на 100 гр: (9,11*4) + (5,89*9) + (25,90*4) = 193 ккал.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №7

1. Рассчитать калькуляционную карточку разрабатываемого изделия по примеру.

Пример составления калькуляционной карточки

Наименование предприятия: Ресторан «Печки – Лавочки»

Калькуляционная карточка № 1

Наименование блюда: **«Шоколадный фондан»**

Номер рецептуры: ТТК №1

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№ 1 От «05» октября 2020 г.		
	Наименование продуктов	Норма, кг/шт	Цена, руб./коп.	Сумма, руб./коп.
9.	Яйца куриные	2,5 шт	4,80	12,00
10.	Сахар	0,075	35,00	2,62
11.	Шоколад	0,175	600,00	105,00
12.	Масло сливочное	0,023	350,00	8,05
13.	Мука пшеничная	0,025	20,00	0,50
14.	Ванилин	0,002	300,00	0,60
15.	Соль	0,002	15,00	0,03
16.	Какао-порошок	0,008	700,00	5,60
Общая стоимость сырьевого набора				134,40
Наценка 100 %, руб. коп.				134,40
Цена продажи блюда, руб. коп.				268,80
Выход в готовом виде одного блюда, в гр.		265		
Зав. производством		подпись		
Калькуляцию составил				
Утверждаю: Директор				

Критерии оценки уровня освоения

7. Отчет по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	Хорошо	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); отчет оформлен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к документам данного уровня; индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	Удовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объёме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление от чета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание раскрыто не полностью; нарушены сроки сдачи отчёта.
4.	Неудовлетворительно	соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объёме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание нераскрыто; нарушены сроки сдачи отчёта.

8. Индивидуальное задание на практику

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, учащийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала

4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются много-численные замечания по оформлению собранного материала

3. Итоговая оценка по результатам защиты отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2.	Хорошо	студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3.	Удовлетворительно	студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут бытьдопущены1-2ошибкивопределенииосновных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4.	Неудовлетворительно	студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.