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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника -

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании Педагогического совета — протокол № 5 от 27.03.2024 г.

Утверждено приказом Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии — приказ № 135-ОД от 08.04.2024 г.

Директор техникума

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2CA82BBE901312F8F29235DA0343664
Владелец: Пристова Елена Юрьевна
Действителен: с 29.05.2024 до 22.08.2025

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

2024 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативные документы

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Общие компетенции

2.2. Профессиональные компетенции

Раздел 3. Структура и содержание образовательной программы

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

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

3.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

3.5. Практическая подготовка

3.6. Государственная итоговая аттестация

Раздел 4. Условия реализации образовательной программы

4.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

4.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

4.3. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (с изменениями и дополнениями)

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Приказ Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. N 1565), зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828.

Раздел 2. Требования к результатам освоения образовательной программы

2.1. 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	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:

	социального и культурного контекста	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	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

	действовать в чрезвычайных ситуациях	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 для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

		организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

		организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов. уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

		составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Раздел 3. Структура и содержание образовательной программы

3.1. Учебный план

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов						Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	Ауд.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1326	80	116	24	100%	0%
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	1326	80	116	24	1476	
+	БД	**Учебные предметы**	**11122**		**1122222222**	1387	**1387**	**1255**	**79**	**106**	**18**	1387	
+	БД.01	Русский язык			2	85	85	85				85	
+	БД.02	Литература	1*			86	86	80	1	4	2	86	
+	БД.04	Математика	12			180	180	156		12	8	180	
+	БД.03	Иностранный язык			2	117	117	117				117	
+	БД.05	Информатика				85	85	85				85	
+	БД.06	Физика			2	117	117	117				117	
+	БД.07	Химия	12		2	281	281	179	78	90	8	281	
+	БД.08	Биология			2	85	85	85				85	
+	БД.09	История			2	78	78	78				78	
+	БД.10	Обществознание			2	62	62	62				62	
+	БД.11	География			1	32	32	32				32	
+	БД.12	Физическая культура			12	117	117	117				117	
+	БД.13	Основы безопасности и защита Родины			2	62	62	62				62	
+	ПД	**Профильные дисциплины**											
+	ПОО	**Предлагаемые ОО**	**12**			89	**89**	**71**	**1**	**10**	**6**	89	
+	ПОО.01	Родной язык / Родная литература	1*			38	38	32	1	4	2	38	
+	ПОО.02	Социально-активная деятельность / Основы проектной деятельности	2			51	51	39		6	4	51	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	3978		372	114	4120	344
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						490	490	478		12		436	54
+	ОГСЭ.01	Основы философии			7	50	50	48		2		50	
+	ОГСЭ.02	История			7	48	48	48				48	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8	168	168	164		4		168	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			345678	164	164	164				164	
+	ОГСЭ.05	Психология общения			8	60	60	54		6		6	54
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						150	150	146		4		150	
+	ЕН.01	Химия	3			112	112	110		2		112	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4	38	38	36		2		38	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						870	870	816		12	42	662	208
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3			60	60	52		2	6	60	
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3			94	94	88			6	94	
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			62	62	56			6	6	56
+	ОП.04	Организация обслуживания			6	72	72	68		4		2	70
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6			98	98	92			6	98	
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6			50	50	44			6	50	
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4			140	140	128			12	140	
+	ОП.08	Охрана труда	3			48	48	48				48	
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	70	70	68		2		38	32
+	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			7	78	78	78				28	50
+	ОП.11	Особенности региональной кухни			8	62	62	58		4		62	
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности			4	36	36	36				36	
ПМ.Профессиональные модули						2738	2738	2322		344	72	2656	82
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**		**4444**	306	**306**	**292**		**8**	**6**	306	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*	40	40	36		4		40	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*	116	116	112		4		116	
+	УП.01.01	Учебная практика			4	72	72	72				72	
+	ПП.01.01	Производственная практика			4	72	72	72				72	
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен	4			6	6				6	6	
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**	**55**		**555**	422	**422**	**402**		**8**	**12**	340	82

+	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**	**55**		**555**	422	**422**	**402**		**8**	**12**	340	82
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	46	46	38		2	6	46	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			154	154	148		6		72	82
+	УП.02.01	Учебная практика			5	72	72	72				72	
+	ПП.02.01	Производственная практика			5	144	144	144				144	
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен	5			6	6				6	6	
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**6**		**6666**	338	**338**	**326**		**6**	**6**	338	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*	44	44	42		2		44	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*	108	108	104		4		108	
+	УП.03.01	Учебная практика			6	36	36	36				36	
+	ПП.03.01	Производственная практика			6	144	144	144				144	
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен	6			6	6				6	6	
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**66**		**566**	414	**414**	**340**		**62**	**12**	414	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5	74	74	38		30	6	74	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6			190	190	158		32		190	
+	УП.04.01	Учебная практика			6	36	36	36				36	
+	ПП.04.01	Производственная практика			6	108	108	108				108	
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен	6			6	6				6	6	
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**77**		**777**	386	**386**	**338**		**30**	**18**	386	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7	78	78	42		30	6	78	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7			158	158	152			6	158	
+	УП.05.01	Учебная практика			7	36	36	36				36	
+	ПП.05.01	Производственная практика			7	108	108	108				108	
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен	7			6	6				6	6	
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**88**		**8**	320	**320**	**258**		**50**	**12**	320	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			170	170	114		50	6	170	
+	ПП.06.01	Производственная практика			8	144	144	144				144	
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен	8			6	6				6	6	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ((повар)**	**4**		**444**	408	**408**	**366**		**36**	**6**	408	
+	МДК.07.01	Организация производственной деятельности повара			4	186	186	150		36		186	
+	УП.07.01	Учебная практика			4	108	108	108				108	
+	ПП.07.01	Производственная практика			4	108	108	108				108	
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4			6	6				6	6	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	144	144			144		144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216	216				216	
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				144	144	144				144	
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы				72	72	72				72	
		Итого акад.часов (без факультативов)				5940	5940	5304	80	488	138	91.9%	8.1%
		Учебные практики, нед.				10							
		Производственные практики, нед.				23							
		Производственная практика (преддипломная), нед.				4							
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)											
		Во взаимодействии с преподавателем (акад.час/нед)											

3.2. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	Ч	К	К																							Ч	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II															У		Ч Ч Ч	К	К		У	У	П	П	П										У	У	П	П				Ч Ч Ч Ч К К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	У	У	П	П	П	П											Ч Ч Ч	К	К	У	П	П	П	П												У	П	П	П				Ч Ч Ч К К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV											У	П	П	П			Ч Ч Ч	К	К	П	П	П	П									Ч Ч		Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=

3.3. 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.

3.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитат ельной 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 2.

3.5. 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.

3.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект).

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 4. Условия реализации образовательной программы

4.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

4.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

4.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Лаборатории:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

4.2. 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 %.

4.3. 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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Биология

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

Елисеева А.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

Михайлова М.Г., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

Корнякова Т.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Биология

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.

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые личностные результаты

В результате освоения учебного предмета «Биология» личностные результаты 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:

гражданского воспитания:

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

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

готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов;

способность определять собственную позицию по отношению к явлениям

современной жизни и объяснять её;

умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;

готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительное отношение к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания; готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

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;

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;

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;

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);

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;

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;

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.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

В результате освоения учебного предмета «Биология» метапредметные результаты 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:

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;

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;

работа с информацией:

ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость;

формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач;

приобретать опыт использования информационно-коммуникативных

технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое);

использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

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;

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;

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;

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.

1.2.3. Планируемые предметные результаты

Планируемые 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.

Предметные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать:

сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных- биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие;

умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и происхождения культурных растений Н.И. Вавилова), определять границы их применимости к живым системам;

умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез);

умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения

норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

умение решать элементарные генетические задачи на моно- и дигибридное скрещивание, сцепленное наследование, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов;

умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;

умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных - биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера;

умение излагать биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам;

умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

умение выделять существенные признаки строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере;

умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии для рационального природопользования;

умение решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила

при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	85
Лекции	73
Практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	№ урока	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
Глава 1. Биология – наука о живой природе				2
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	1	Основное содержание Теоретическое обучение Биология как наука. Роль и место биологии в современной научной картины мира. Связь биологии с другими науками. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни и свойства живых систем.	ОИ1, стр. 3-15	2 2
Глава 2 Клетка – единица живого				20
Тема 2.1. Биологически важные химические соединения.	2	Основное содержание Теоретическое обучение Химическая организация клетки.	ОИ1, стр.23-42, ответить на вопросы с.42	4 2

	3	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».	Составить отчет по работе	2
Тема 2.2. Структурно-функциональная организация клеток.		Основное содержание		6
		Теоретическое обучение		
	4	История изучения клетки. Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Особенности строения прокариотической клетки.	ОИ1, стр. 16-21, 50-51, 67-72, рисунок 2.22 стр.69	2
	5	Эукариотическая клетка. Строение и функции органоидов эукариотической клетки. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: активный, пассивный. Эндоцитоз (фагоцитоз, пиноцитоз), экзоцитоз.	ОИ1, стр.51-62,72-74, таблица 2.6. стр.56	2
	6	Практическая работа №2: «Изучение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам»	Составить отчет по работе	2
Тема 2.3. Неклеточные формы жизни		Основное содержание		2
		Теоретическое обучение		
	7	Вирусы - неклеточные формы жизни и бактериофаги.	ОИ1, стр.74-79	2

		Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Общая характеристика. Вирусы и бактерии: сходство и различия.		
Тема 2.4. Структурно-функциональные факторы наследственности	8 9	Основное содержание Теоретическое обучение 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. Генетический код и его свойства. Решение элементарных задач по молекулярной биологии.	ОИ1, стр. 43-50, 63-67 ОИ1, стр. 98-106, решение задач, ответить на вопросы с.106	4 2 2
Тема 2.5. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	 10 11	Основное содержание Теоретическое обучение Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Этапы энергетического обмена. Пластический обмен: фотосинтез, хемосинтез. Фазы фотосинтеза.	 ОИ1, стр.80-88, решение задач ОИ1, стр.88-98, реферат по теме 2.5, рисунок 3.3	4 2 2
Глава 3.				30

Организм: размножение и развитие.				
Тема 3.1. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.	12	Основное содержание Теоретическое обучение 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.	ОИ1, стр.106-113,119-122, заполнить таблицу «Сравнение митоза и мейоза»	2 2
Тема 3.2. Формы размножения организмов.	13	Основное содержание Теоретическое обучение Формы и способы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Гаметогенез у животных. Образование половых клеток и оплодотворение.	ОИ1, стр.113-119, 123-130, кроссворд	2 2
Тема 3.3. Онтогенез растений, животных и человека	14 15	Основное содержание Теоретическое обучение 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.	ОИ1, стр.131 - 136 ОИ1, стр. 136-138, реферат по теме 3.2., 3.3, краткие сообщения	4 2 2

Тема 3.4. Закономерности наследования признаков.	 16 17 18	Основное содержание Теоретическое обучение Основные понятия и символы генетики. Методы и законы генетики, установленные Г.Менделем. Моногибридное скрещивание. Неполное доминирование. Анализирующее скрещивание. Гипотеза чистоты гамет. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. . Практические работы №3: «Составление схем моно- и дигибридного скрещивания. Решение генетических задач»	 ОИ1, стр.139-146, кроссворд, решение задач ОИ1, стр.147-150, ответить на вопросы с. 150 Составить отчет по работе	6 2 2 2
Тема 3.5. Сцепленное наследование признаков	 19 20	Основное содержание Теоретическое обучение Законы Т.Моргана. Сцепленное наследование генов. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Взаимодействие генов.	 ОИ1, стр.151-156 ОИ1, стр.156-169, реферат по теме 3.5.	4 2 2

Тема 3.6. Закономерности изменчивости		Основное содержание Теоретическое обучение		8
	21	Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость.	ОИ1, стр.169-174	2
	23	Генотипическая изменчивость: мутационная и комбинативная. Мутационная теория изменчивости Г.де Фриза. Виды и причины мутаций, их возникновение. Влияние мутагенов на организм человека. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости.	ОИ1, стр. 175 -182, краткие сообщения	2
	24	Генетика человека. Методы изучения генетики человека. Наследственные заболевания и их предупреждение. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.	ОИ1, стр.182-191, решение задач	2
	22	Практические работы №4: «Изучение статистических закономерностей модификационной изменчивости, построение вариационного ряда и вариационной кривой».	Составить отчет по работе	2
Тема 3.7. Селекция организмов		Основное содержание Теоретическое обучение		4
	25	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.	ОИ1, стр.191-202	2
	26	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы и объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности.		2

		Генная инженерия. Клеточная инженерия. Экологические и этические проблемы. ГМО - генетически модифицированные организмы.	ОИ1, стр.202-207, ответить на вопросы с.207	
Глава 4. Теория эволюции.				18
Тема 4.1. Развитие эволюциооных представлений	27 28	Основное содержание Теоретическое обучение 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).	 ОИ1, стр.208-216. ОИ1, стр.216-217	4 2 2
Тема 4.2 Микроэволюция.	 29 30 31	Основное содержание Теоретическое обучение Микроэволюция. Вид, его критерии. Популяция – элементарная единица эволюции. Элементарные эволюционные факторы. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Результаты эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции.	 ОИ1, стр.217-229 ОИ1, стр.229-237, выполнить рисунок 4-10, с.230	8 2 2 2

	32	Видообразование, его виды. Практическая работа №5 Выявление приспособлений у организмов к среде обитания, составление таблицы «Приспособленность организмов и ее относительность»	ОИ1, стр.238-242, ответы на вопросы с.242 Составить отчет по работе	 2
Тема 4.3 Макроэволюция.	33	Основное содержание Теоретическое обучение Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции. Пути достижение биологического прогресса. Доказательства эволюции. Сохранение биоразнообразия на Земле.	ОИ1, стр.252-258, ответить на вопросы с.258, реферат	2 2 2
Тема 4.4 Происхождение и начальные этапы развитие жизни на Земле.	34	Основное содержание Теоретическое обучение Гипотезы и теории развития жизни на Земле. Современная теория возникновения жизни на Земле. Происхождение многоклеточных организмов. Основные этапы развития жизни на Земле.	ОИ1, стр.259-273, краткие сообщения, таблица.	2 2 2
Тема 4.5. Эволюция человека.	35	Основное содержание Теоретическое обучение Антропология – наука о человеке. Основные этапы эволюции человека. Положение человека в системе животного мира. Расы человека, их происхождение и единство.	ОИ1, стр.273-287, реферат по теме 4.5.	2 2 2
Глава 5.				16

Основы экологии				
Тема 5.1. Экологические факторы. Среды жизни.		Основное содержание		4
		Теоретическое обучение		
	36	Экология. Экологические факторы. Среды жизни.	ОИ1, стр.288-295, ответить на вопросы с.295	2
		Физико-химические особенности сред обитания организмов.Действие экологических факторов на организмы: Закон оптимума, Правило ограничивающего фактора(закон минимума Ю.Либиха), Закон толерантности В.Шелфорда.		
	37	Основные типы экологических взаимодействий.	ОИ1, стр.295-301, упражнение	2
Тема 4.2. Сообщества и экологические системы.		Основное содержание		6
		Теоретическое обучение		
	38	Экологическая характеристика вида и популяции. Сообщества и экосистемы.	ОИ1, стр.301-327, решение задач	2
		Основные компоненты экосистем. Трофические уровни. Основные показатели экосистемы. Экологические пирамиды. Свойства экосистем.		
	39	Антропогенные экосистемы. Агросистемы. Урбосистемы.	стр.327-334, составить таблицу	2
		Отличия агросистем от биогеоценозов. Биологическое и хозяйственное значение.		
		Практическая работа №6		
	40	«Составление пищевых цепей».	Составить отчет по работе	2

Тема 4.3. Биосфера – глобальная экосистема		Основное содержание		5
		Теоретическое обучение		
	41	Биосфера – живая оболочка Земли. Учение В.И. Вернадского о биосфере.	ОИ1, стр.334-337, реферат по теме 4.3	2
		Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы, особенности, динамичное равновесие в биосфере.		
	42	Круговороты веществ и биогеохимические циклы.	ОИ1, стр.338-342, краткие сообщения Конспект	1
	43	Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения.		2
		Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенное воздействие на атмосферу, гидросферу, литосферу, биотические сообщества. Ноосфера.		
		Дифференцированный зачет.		
Всего				85

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующего учебного кабинета естественнонаучных дисциплин.

Технических средств обучения:

телевизор в комплекте с компьютером для организации теоретического обучения и проведения практических работ.

проектор для просмотра видеофильмов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест кабинета, определенных для проведения практических занятий:

учебная доска;

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

демонстрационный стол;

комплект учебно-наглядных пособий по биологии;

лабораторное оборудование (микроскоп, микропрепараты, модель ДНК, гербарий);

учебно-методический комплекс дисциплины.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники

Л.А. Паршутина. Естествознание. Биология. М, «Академия» 2019

ДИ – дополнительные источники

Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

Интернет-ресурсы

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.
с изменением и дополнением к приказу № 165-ОД от 31.08.2023г.
с изменением и дополнением к приказу № 155-ОД от 31.08.2022г.
с изменением и дополнением к приказу №122-ОД от 31.08.2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

География

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Егорова Н.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Биология 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.

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые 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 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;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко-культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

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

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

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико- ориентированных задач;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.

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

сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

7) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

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

8) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

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

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

самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов и явлений, и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.

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

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

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.

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

выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления;

выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другие); оценивать достоверность информации;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий, в том

числе 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;

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 универсальных учебных коммуникативных действий:

использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

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

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

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

У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации

как части универсальных учебных регулятивных действий:

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

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

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

давать оценку новым ситуациям, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

У обучающегося будет развиваться эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

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

принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

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

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

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

У обучающегося будут сформированы следующие умения принятия себя и других как части универсальных учебных регулятивных действий: принимать себя, понимая свои недостатки и своё поведение; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

1.2.3. Планируемые предметные результаты

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 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 социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для классификации ландшафтов с использованием источников географической информации;

устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им;

устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду;

формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, «климатические беженцы», расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», «водородная энергетика», «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования);

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы, 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;

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития отдельных отраслей;

формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников;

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений, в том числе: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран;

использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов:

оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов;

оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления, в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации, влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества: различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объёмах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне.

11) понимание роли и места современной географической науки в системе научных

дисциплин, её участии в решении важнейших проблем человечества: определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

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 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;

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 (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация; мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны; ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция; международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда; отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство; глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

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 (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;

приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объём часов
1	2	3	4
Тема 1. Современная политическая карта мира.	Теоретическое обучение	Составить характеристику политико- географического положения страны по плану, пользуясь атласом.	**2**
	Современная географическая наука. Формирование политической карты мира. Теоретическое обучение.		
	Типы стран современного мира. Государственный строй. Развитые и развивающиеся страны.	Выучить определения ключевых слов темы. Заполнить таблицу в тетради, пользуясь атласом.	**2**
Тема 2. Население мира.	Теоретическое обучение.		
	Численность и воспроизводство населения. Состав населения мира: Половой, возрастной, этнический, религиозный. Размещение и миграция населения. Городское и сельское население.	Выучить определения ключевых слов темы.	**2**
Тема 3. Мировые природные ресурсы.	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщение на темы: Ресурсы мирового океана, рекреационные ресурсы.	**2**
	Природные ресурсы. Понятие ресурсообеспеченность стран.		
	Теоретическое обучение.	Повторить ключевые понятия темы.	**2**
	Мировые природные ресурсы. Неисчерпаемые ресурсы. Ресурсы Мирового океана и рекреационные ресурсы.		
Тема 4. Мировое хозяйство и НТР.	Теоретическое обучение.	Выучить определения ключевых слов темы.	**2**

	Научно-техническая революция. Мировое хозяйство. Отраслевая структура мирового хозяйства.		
	Теоретическое обучение.	Выучить определения ключевых слов темы.	**2**
	Территориальная структура мирового хозяйства. Фактор размещения производительных сил в эпоху НТР.		
Тема 5. География отраслей мирового хозяйства.	Теоретическое обучение.	Выучить основные понятия лекции.	**2**
	Топливно-энергетический комплекс, металлургия, машиностроение, химическая и лесная промышленность.		
	Теоретическое обучение.	Выучить основные понятия лекции.	**2**
	Сельское хозяйство, транспорт мира. Мировая транспортная система. Международные экономические отношения.		
Тема 6. Региональная характеристика мира. Зарубежная Европа.	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщение на тему: Непроизводственная сфера стран Зарубежной Европы.	**2**
	Общая характеристика стран Зарубежной Европы. Регионы Зарубежной Европы. Федеративная Республика Германия.		
Тема 7. Зарубежная Азия и Австралия.	Теоретическое обучение.	Подготовить презентацию данных азиатских стран.	**2**
	Общая характеристика стран зарубежной Азии. Население стран региона. Пять центров экономической мощи. Хозяйство Китая, Японии, Индии, Австралии.		
Тема 8. Африка	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщение на темы: Египед, ЮАР, Алжир.	**2**
	Общая характеристика стран Африки. Регионы Северной и Тропической Африки. Политическая характеристика ЮАР.		
Тема 9. Северная Америка.	Теоретическое обучение.	Уметь дать комплексную характеристику США и Канады.	**2**
	Страны Северной Америки. Комплексная характеристика США и Канады.		

Тема 10. Латинская Америка.	Теоретическое обучение. Общая характеристика стран Латинской Америки. Комплексная характеристика Бразилии.	Подготовить сообщение на темы: "Рио-де-Жанейро", "Бразилиа", "Сан-Паулу" (Индивидуально).	**2**
Тема 11. Россия в современном мире.	Теоретическое обучение. Место России в мировой экономике, в мировом природно-ресурсном и людском потенциале. Особенности современного геополитического и геоэкономического положения России.	Подготовить сообщения на темы: Умение характеризовать геополитическое и геоэкономическое положение России	**2**
Тема 12. Глобальные проблемы человечества.	Теоретическое обучение. Глобальные проблемы человечества. Стратегии устойчивого развития.	Подготовить презентацию основных глобальных проблем человечества.	**2**
		Всего:	**32**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

1. Кабинет экологии природопользования;

технических средств обучения:

1. Учебно-наглядные пособия;
2. Политическая карта мира;

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

1. Столы.
2. Стулья.
3. Доска.

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Иностранный язык

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Мясникова И.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Иностранный язык 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.

1.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

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

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;

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 и страны/стран изучаемого языка, достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке,

искусстве, спорте, технологиях, труде;

идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

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;

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, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (английском) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убеждённость 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;

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;

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;

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;

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, с использованием изучаемого иностранного (английского) языка.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

В результате изучения английского 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 основания для сравнения;

классификации и обобщения языковых единиц и 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 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.

I.2.3. Планируемые предметные результаты

В результате изучения английского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие предметные результаты

Обучающийся научится:

владеть 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 (8 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 выражением своего отношения (объём монологического высказывания - до 14-15 фраз);

устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём - до 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 (объём текста/текстов для чтения - 600-800 слов);

читать про себя и устанавливать причинно-следственную взаимосвязь изложенных в тексте фактов и событий;

читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики и другие) 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, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания - до 180 слов);

заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание 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/-ize;

имена существительные при помощи префиксов un-, in-/im- и суффиксов -ance/-ence, -er/-or, -ing, -ist, -ity, -ment, -ness, -sion/-tion, -ship;

имена прилагательные при помощи префиксов un-, in-/im-, inter-, non- и суффиксов -able/-ible, -al, -ed, -ese, -fill, -ian/-an, -ing, -ish, -ive, -less, -ly, -ous, -y; наречия при помощи префиксов un-, in-/im-, 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);

сложных прилагательные путём соединения наречия с основой причастия II (well-behaved);

сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного с основой причастия 1 (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 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 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 1 prefer, I'd prefer, I'd rather prefer, выражающие предпочтение, а также конструкций I'd rather, You'd better;

подлежащее, 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 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 применением информационно-коммуникационных технологий;

соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет.

Виды учебной работы и объем часов

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Тема 1 Повседневная жизнь	Практические занятия Основные особенности английского произношения. Личные, притяжательные и указательные местоимения. Имена существительные в единственном числе и во множественном числе. Исключения из правила. Имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях. Исключения из правила Активизация лексических единиц по теме. Чтение текста с пониманием основного содержания “No Man is an Island”. Контроль монологической речи по теме, тестовый контроль грамматики.	ОИ 2 стр.55-59 тест ОИ 2 стр. 91 упр. 2 ОИ 1 с.48 упр 5 ОИ 3 с.65 упр. 2 ОИ 1 стр.105 упр. 5 ОИ2 стр.79 упр. 9 ОИ 1 с 12 упр. 1, с 20 упр. 11 Повторить весь изученный материал	2 2 2 2 2 2

Тема 2 Мой рабочий день	Практические занятия Опорная лексика по теме Чтение текста с пониманием основного содержания « Alexander , s working day» Особенности употребления числительных в английском языке. Обозначение времени, дат. Предлоги времени The Present Simple Tense. Конструкция It takes me … to do something; Выполнение тестовых грамматических и лексических заданий.	 ОИ 1 с.43 упр. 13 ОИ 3 с.100 упр. 4 ОИ 2 с115 упр 5 ОИ 1 с.18 упр.6 Составить предложения Повторить весь изученный материал	 2 2 2 2 2 2

Тема 3 Хобби	Практические занятия Активизация основных лексических единиц. конструкции I prefer, I’d prefer, I’d rather prefer Present/Past/Future Continuous Tense. The Present Continuous and Present Simple. Наречия, выражающие количество (many / much, few / a few, little / a little). Чтение текста с пониманием основного содержания «Travelling». Предлоги, обозначающие направление. Неопределенные, отрицательный местоимения и их производные. Контроль устной речи по теме. Выполнение тестового задания на модальные глаголы.	 ОИ 1 стр.63 упр.10 ОИ 1 с.118 упр. 8 ОИ 1 стр.86 упр. 5 ОИ 2 стр.145 упр.7 ОИ 3 стр.127 упр. 4,5 стр.83 writing exercise Повторить весь изученный материал	 2 2 2 2 2 2

Тема 4 Спорт Здоровье	Практические занятия Активизация ЛЕ по теме. Чтение текста с пониманием основного содержания«Здоровье». Модальные глаголы и их эквиваленты. Чтение текста «Sport and games». Чтение текста с полным пониманием прочитанного «Olympic Games». Итоговая контрольная работа за 1 семестр.	 ОИ 3 стр.141 выучить слова ОИ 3 стр.143 упр. 3-5 ОИ 2 стр. 195 упр.5 ОИ 2 стр. 181 упр. 6 ОИ 1 стр.192 упр. 10,11 Повторить весь изученный материал	 2 2 2 2 2 2
Тема 5 Дом	Практические занятия Опорная лексика по теме. Чтение текста с пониманием основного содержания « So many men so many minds». Конструкция There + to be. Предлоги места. Основные типы вопросов в английском языке. Present Perfect Continuous, Past Perfect. Контроль устной речи по теме.	 Выучить новые слова ОИ 1 стр.31 упр.15 стр.29 упр.11 ОИ 2 стр.102 упр.2 ОИ 1 с.189 упр 5 Повторить весь изученный материал ОИ 1 стр. 50 упр. 7	 2 2 2 2 2

Тема 6 СМИ	Практические занятия Ознакомление с НЛЕ. Словообразование. Past Simple and Present Perfect. Чтение текста с пониманием основного содержания «British Mass Media» Страдательный залог в формах наиболее используемых времен: Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect. СМИ: Интернет. Новые информационные технологии. Выполнение тестовых лексических и грамматических упражнений.	 Выучить новые слова Тест по теме ОИ 2 стр.232 упр.2 ОИ 2 стр.135 упр.4 ОИ 2 стр. 170 пересказ Повторить весь изученный материал	 2 2 2 2 2 2

Тема 7 Природа и экология	Практические занятия Активизация НЛЕ. Безличные предложения. Определённый, неопределённый и нулевой артикли Различные грамматические средства для выражения будущего времени. конструкция to be going to, формы Future Simple и Present Continuous Tense. Чтение текста с пониманием основного содержания «Животные в опасности». Чтение с полным пониманием прочитанного «Кто может спасти нашу планету». Чтение текста с выборочным пониманием информации «Weather». Диалог «English Weather» Выполнение тестовых лексических и грамматических упражнений.	 ОИ 2 стр.126 упр.5 Тест по теме ОИ 1 стр.120 упр.12 ОИ1 стр.227 упр. 9 ОИ 1 стр.229 упр. 11 ОИ 3 стр.91 упр.2 Повторить весь изученный материал	 2 2 2 2 2 2 2 2

Тема 8 Профессии	Практические занятия Ознакомление с новыми лексическими единицами (НЛЕ). Подготовка к трудоустройству. Заявление о приеме на работу. Поиск работы за рубежом. Инфинитив. Сложное дополнение. Конструкция used to + инфинитив. Косвенная речь Согласование времен в сложном предложении Составление и заполнение документов при трудоустройстве	 ОИ 1 стр. 234 выучить слова ОИ 3 стр.190 упр.4,5 ОИ 2 стр. 273 упр. 1,2 ОИ 2 стр. 172 упр. 3 ОИ 1 стр. 224 упр. 5 Повторить весь изученный материал	 2 2 2 2 2 2
Тема 9 Страны изучаемого языка	Практические занятия Великобритания. Лондон. Города Великобритании. США. Географическое положение страны. Населения. Города. Штаты Праздники и традиции в России и странах изучаемого языка. Чтение текста с пониманием основного содержания «What are their traditions?». Условные предложения реального и нереального характера. Конструкция I wish. Конструкции I'd rather, You'd better. Герундий и Герундиальные конструкции в английском языке. Конструкции be/get used to smth, be/get used to doing smth; Выполнение тестового задания по страноведению.	 ОИ 1 стр. 156 упр. 10 ОИ 2 стр.208 упр. 23 ОИ 1 с.166-167 упр. 9,10 ОИ 1 стр. 211 упр. 5, ОИ 2 с.153 упр.2 ОИ 2 стр.118 упр. 13 ОИ1 стр.174 упр.5 Повторить весь изученный материал	 2 2 2 2 2 2

Тема 10 Научно-технический прогресс	Практические занятия Опорная лексика по теме. Чтение текста с полным пониманием прочитанного «The role of technical progress». Выдающиеся личности культуры и науки России и других стран. Ломоносов. Ньютон. Причастие 1 и 2 в английском языке. Сложноподчиненные предложения и сложносочиненные предложения. Дифференцированный зачет	ОИ 3 упр.7 стр.181 Подготовить рассказ об ученом ОИ 2 упр.11 стр.117 ОИ 2 стр.182 упр. 2,3	2 2 2 2 1
Всего			117

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует:

- наличия учебного кабинета «Иностранный язык»

- технических средств обучения:

1. Мультимедийная установка.

2. Компьютер

- оборудования и технологического оснащения рабочих мест, определенных для проведения лабораторных и практических занятий:

Столы.

Стулья.

Доска.

Учебно-наглядные пособия.

Учебно-методический комплекс дисциплины.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English – М.: Академия , 2019.
2. Голубев И.Г. Английский язык - М.: Академия, 2018.
3. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей - М.: Академия, 2019.

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Информатика

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Горбушина Д.И., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Информатика 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

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

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;

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 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, достижениям научно-технического прогресса и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

В процессе достижения личностных результатов освоения программы по информатике у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать

ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

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

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

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

В результате изучения информатики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут 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:

базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

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

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

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

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

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

базовые исследовательские действия:

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

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

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

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

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

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

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

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

переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

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:

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.

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.

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.

I.2.3. Планируемые предметные результаты

В процессе изучения курса информатики базового уровня обучающимися будут достигнуты следующие предметные результаты:

владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»;

владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет;

умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий;

владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

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;

понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объём текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды);

владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления, выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики;

умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;

наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных;

владение теоретическим аппаратом, позволяющим определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

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);

умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей, нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10, вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию), сортировку элементов массива;

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);

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;

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.

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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
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.	ОИ 1, стр. 4 -30	
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. Кодирование текстовой информации, сжатие данных.	ОИ 1, стр. 63-73 ОИ 2, стр. 24-29	2
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.	ОИ 2, стр. 22-24	2
	Практические занятия Кодирование текстовой информации, сжатие данных. Дискретное представление звуковых данных и графической информации.		2

Тема 1.3 Системы счисления	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.	ОИ 1, стр. 50-61	2 2
Тема 1.4 Алгебра логики	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.	ОИ 1, стр. 148-161	2

Тема 1.5 Дискретные объекты	Практические занятия Ориентированные и неориентированные графы, цикл и ациклические графы. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов. Использование деревьев при решении алгоритмических задач.		2
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.	ОИ 1, стр. 89-105	2
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.	ОИ 1, стр. 105-127	2
	Практические занятия Языки программирования. Запись алгоритмических конструкций и структур.	ОИ 1, стр. 105-127	2

Тема 2.3 Разработка программ	Практические занятия Этапы решения задач на компьютере. Разработка линейных программ на языке программирования Pascal. Разработка разветвляющих и циклических программ на языке программирования Pascal.	ОИ 1, стр. 105-127	2 2
Тема 2.4 Элементы теории алгоритмов	Теоретическое обучение Формализация понятия алгоритма. Машина Тьюринга. Тезис Чёрча–Тьюринга. Задачи анализа алгоритмов.		2
Тема 2.5 Математическое моделирование	Практические занятия Проведение вычислительного эксперимента. Построение математических моделей для решения практических задач.	ОИ 1, стр. 38-48	2
Раздел 3. Информационно-коммуникационные технологии и их использования для анализа данных			
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.	ОИ 2, стр. 54-78 ОИ 2, стр. 120-130	2 2

	Программное обеспечение мобильных устройств. 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.		2 2 2
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.	ОИ 2, стр. 171-208	2 2 2
Тема 3.3 Работа с аудиовизуальными 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.	ОИ 2, стр. 318-340	2 2 2
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.	ОИ 2, стр. 239-266 ОИ 2, стр. 267-271 ОИ 2, стр. 271-276	2 2
Тема 3.5 Базы данных	Теоретическое обучение	ОИ 2, стр. 284-295	2

	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.	ОИ 2, стр. 295-317	
	Практические занятия Проектирование БД. Типы данных. Ключевое поле. Создание БД «Сотрудники фирмы», использованием форм, запросов и отчетов.	 ОИ 2, стр. 284-295 ОИ 2, стр. 295-317	 2 2
Тема 3.6 Подготовка и выполнение исследовательского проекта	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.	ОИ 2, стр. 218-238	2
Раздел 4. Работа в информационном пространстве			
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.	ОИ 2, стр. 341-353	2 2
	Практические занятия		

	Интернет. Технология WWW. Браузеры. Создание Web-страницы на языке HTML.	ОИ 2, стр. 353-363 ОИ 2, стр. 366-376	2 2
Тема 4.2 Деятельность в сети Интернет	Практические занятия Расширенный поиск информации в сети Интернет. Геолокационные сервисы реального времени.	ОИ 2, стр. 363-366	2
Тема 4.3 Социальная информатика	Практические занятия Социальные сети. Государственные электронные сервисы и услуги.		2
Тема 4.4 Информационная безопасность	Теоретическое обучение Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности АИС. Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. 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.	ОИ 2, стр. 79-118	2 2 2

			2
	Практические занятия Средства защиты информации в автоматизированных информационных системах (АИС).	ОИ 2, стр. 79-118	2
	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.	ОИ 2, стр. 79-118	1
	Зачет с оценкой		2
Всего			85

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета: «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Технические средства обучения:

персональные компьютеры с бесплатным или лицензионным программным обеспечением

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

ПЭВМ;

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска.

3.2. Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

Михеева Е.В. Информатика. - М: Академия, 2019

Михеева Е.В. Информатика. Практикум. - М: Академия, 2019

Цветкова М.С.Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально - экономического профилей. - М: Академия, 2019

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

История

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

Конашина Е.Э., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета История

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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

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

1) в сфере гражданского воспитания: осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в 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 российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) в сфере эстетического воспитания: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

5) в сфере физического воспитания: осознание ценности жизни и необходимости

ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни;

6) в сфере трудового воспитания: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) в сфере экологического воспитания: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде;

8) в понимании ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории;

9) в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

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

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: формулировать проблему, вопрос, требующий решения;

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

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.

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

определять познавательную задачу;

намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания;

систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);

выявлять характерные признаки исторических явлений; раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего; сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия;

формулировать и обосновывать выводы;

соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием; определять новизну и обоснованность полученного результата; представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие);

объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте.

У обучающегося будут сформированы 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.

I.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты освоения программы по истории на уровне среднего общего образования должны обеспечивать:

1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);

2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально- экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI в.;

3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI 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 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 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. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности;

4) Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе;

5) СССР в 1945-1991 гг. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. Холодная война и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза;

6) Российская Федерация в 1992-2022 гг. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI в. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

Предметные результаты освоения базового учебного курса «Всеобщая история»:

1) Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество;

2) Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е гг. Великая депрессия и ее проявления в различных странах. «Новый курс» в США. Германский нацизм. Народный фронт. Политика «умиротворения агрессора». Культурное развитие;

3) Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги;

4) Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу;

5) Послевоенные перемены в мире. Холодная война. Мировая система

социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 г. и его влияние на мировую систему.

1.3.Виды учебной работы и объем часов

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1	**Россия и Мир накануне и в годы Первой мировой войны. Великая российская революция (1917-1922 гг.)**		
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. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Россия накануне Первой мировой войны: внутренняя и внешняя политика.	1.ОИ[1] && 18-30; конспект занятия. Кроссворд «Русь при Рюриковичах» 2.ОИ[1] && 43-46, 53-62; конспект занятия. Составить исторический рассказ с ошибками «Фейки путешественников о России» 3.ОИ[1]]&&63- 65; конспект занятия; вопрос: назовите особенности Российского государства в сравнении с ведущими государствами Запада и странами Востока.	**6**
Тема 1.2.	**Теоретическое обучение**		

Первая мировая война и Российская империя	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. Ход войны и её итоги. 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. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Чувашский край в годы Первой мировой войны. Версальская система.	ОИ[1]&&67,69; конспект занятия, письменно вопрос№5 к №69, выписать условия договоров в Версале и Вашингтоне. &&70-71;составить хронологию Февральской революции, вопрос №3&71.	**2**
Тема 1.3. Великая российская революция (1917-1922 гг.).	**Теоретическое обучение**		
	1.От свержения самодержавия до создания СССР. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция и Гражданская война. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Движущие силы, политические партии и их лидеры на этапах Великой российской революции. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Созыв и разгон Учредительного собрания. Установление Советской власти на территории Чувашии. Слом старого и создание нового госаппарата. Первая Конституция РСФСР 1918 г. **2.Гражданская война и ее последствия.** Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Политика «военного коммунизма».	1.ОИ[1]&72; конспект занятия, хронология революции. 2.ОИ[1]&73; конспект занятия, письменно вопрос №4.	**4**

	Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Чувашия в гражданской войне. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 гг.		
Раздел 2	**Межвоенный период (1919-1939гг.). Советский Союз в 1920-1930-е гг.**		
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 гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. «Эра пацифизма». Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935 г.). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.	ОИ[1] &&74-77, 79,83; конспект занятия.	**2**
Тема 2.2. Образование СССР. Внутренняя политика в 20-30-е годы XX века советского государства.	**Теоретическое обучение**		
	1.Образование СССР. Индустриализация, коллективизация и культурная революция 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. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Создание новых отраслей промышленности. Ликвидация безработицы. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Индустриализация в	1.ОИ[1] &79-82; конспект занятия, составить схему событий в СССР в 20-30-е гг., выписать крупные промышленные предприятия, построенные в СССР в	

	ЧАССР Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. 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. Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934 г.) и первые награждения. Изменения в культурной жизни чувашского народа. **2.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. Влияние изменений в политической системе СССР на Чувашию.	20-30-е гг., выписать известных деятелей культуры СССР 20-30-х г.г. XX века. 2.ОИ[1]&&79-82; конспект занятия.	**4**
Тема 2.3.	**Теоретическое обучение**		

Внешняя политика СССР в период между Первой и Второй мировых войн.	Внешняя политика СССР: 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. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.	ОИ[1]&&74-77,79,83; конспект занятия. Проанализировать итоги развития СССР в 30-е годы XX века.	**2**
Раздел 3	**Вторая мировая война (1939-1945 гг.) и Великая Отечественная война (1941-1945 гг.)**		
Тема 3.1 Вторая мировая война 1939-1945 гг.	**Теоретическое обучение**		
	1.Причины, основные участники, их цели, ход второй мировой войны и разгром Германии. Военные операции Красной Армии и союзников СССР. Открытие второго фронта в Европе. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Создание ООН. **2.Итоги Второй мировой войны.** Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.	1.ОИ[1] &&84-85; конспект занятия, составить таблицу «Ход военных действий второй мировой войны на Западном и Восточном фронтах. Крупнейшие битвы, их значение». 2.ОИ[1] &&84-85; конспект занятия, выписать итоги Второй мировой войны, итоги Нюренбергского и Токийского трибунала.	**4**

		Подумать о справедливости наказания примененного в отношение преступников, развязавших мировую войну.	
Тема 3.2. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.	**Теоретическое обучение**		
	1.Трагическое 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. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. **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. Уничтожение	1.ОИ[1]&&84-85; конспект занятия. Выписать причины неудач Красной Армии в начале Великой Отечественной войны. 2.ОИ[1]&&84-85; конспект занятия, вопросы 1, 3(устно), таблица сражений. 3.ОИ[1] &&84-85; конспект занятия. Выписать примеры вклада тружеников тыла. 4.ОИ[1]&&84-85; конспект занятия; письменный ответ на вопрос о вкладе партизан в разгром врага (партизанские соединения, партизанские операции и их результаты, фамилии наших земляков, их вклад в	**10**

	военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Партизанская борьба на оккупированной территории. Начало массового сопротивления врагу. **5.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.	победу над врагом в составе партизанских соединений на территории СССР и в Движении Сопротивления за пределами СССР.) 5.ОИ[1]&&84-85; письменный ответ на вопрос: обоснуйте утверждение «Советско-германский фронт был главным во второй мировой войне».	
Раздел 4	**Мир во второй половине XX века.**		
Тема 4.1. Мир и международные отношения с 1945-1991 гг. Холодная война.	**Теоретическое обучение**		
	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. 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. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX века: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Японское «экономическое чудо». Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). 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. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки	ОИ[1]&&86-92; конспект занятия, составить схему событий, связанных с началом холодной войны. ответить на вопрос: «Что принесла холодная война человечеству? Почему она не переросла в третью мировую войну?»	**2**

	и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.		
Раздел 5. СССР в 1945 – 1991 гг.			
Тема 5.1. СССР в послевоенный период.	**Теоретическое обучение** 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.	ОИ[1] &&94,98; конспект занятия, устно ответить на вопросы №2-4&94.	**2**
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».	ОИ[1] &&95,98; конспект занятия, проанализировать влияние изменений в СССР в этот период на положение общества в стране дать характеристику СССР к концу правления Хрущева Н.С.	**2**
Тема 5.3. СССР с середины 1960-х – начале 1980-х гг.	**Теоретическое обучение** 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. Общественно-политическое и социально-экономическое развитие СССР в период с 1982-1985 гг. Приход к власти Андропова Ю.В. и попытка	ОИ[1] &96,98; конспект занятия и пункта «Хозяйственный застой»», устно вопрос №2,4 &96.	

	административного решения кризисных проблем. Кризис классической советской модели социализма. Политика Черненко К.У. Международное положение СССР. Внешняя политика СССР в этот период. Неустойчивость в отношениях с Западом. 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**
	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. Государственное устройство, форма правления, основные органы власти в Советском Союзе, политический режим, экономический фундамент СССР и особенность советской экономики, духовная основа советского государства – КПСС и степень ее влияния в СССР. 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. Внедрение рыночных элементов, программы изменений, закон о государственных предприятиях 1987 года, ИП, кооперативный сектор. Итоги к 1991 **году** перестройки в экономике. **2. Перестройка в политической и духовной сферах советского государства.** Формирование новых 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**	1.ОИ[1] №96,98; конспект занятия, вопрос в тетради: письменно дать описание советского общества в период правления Л.И. Брежнева. 2.ОИ[1] № 97; устно на вопрос № 2, конспект занятия. 3.ОИ[1] № 97;устно ответить на вопрос № 3-5, конспект занятия. 4.ОИ[1] № 97; устно ответить на вопрос общие итоги перестройки, достигла ли она своих целей? 5.ОИ[1] №97, конспект занятия, устно на в. 7.	**10**
Раздел 6	**Российская Федерация в период с 1992-2022 гг. Современный мир в условиях глобализации**		
Тема 6.1.	**Теоретическое обучение**		

Российская экономика на пути к рынку. Россия и мировая экономика в 90-е годы XX века. Общественно-политическое 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.	1.ОИ[1] №99; конспект занятия. 2.ОИ[1]Письменно вопрос №2 и вопрос в тетради: «Охарактеризовать уровень жизни населения России в период 90-х годов XX века».	**4**
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. Причины противостояния сепаратистов федеральной власти, этапы противостояния, итоги, последствия. 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.	1.ОИ[1] №99; конспект занятия. Вопросы в тетради «сравните политическую жизнь в период с 1991-1993гг, и с 1993-1999гг. 2.ОИ[1] В чем сходство и отличия? и выписать примеры крупных терактов, проведенных в России в 90-е годы XX века, число жертв, влияние на общество, «сравнить систему образования СССР и в 90-е годы XX века».	**4**

Тема 6.3. Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Место России в международных отношениях. Россия в мировых интеграционных процессах.	**Теоретическое обучение**		
	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 Россией статуса ядерной державы. Сырьевой, экономический, военный, ядерный потенциал к началу XXI века. Стратегическое положение в сравнении с периодом времен СССР. 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. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия.	ОИ[1] №99; конспект занятия. Вопросы в тетради «опираясь на источники ответьте: что давало России вступление в ВТО и ВМФ; было - ли это действительно выгодно России?», «сравнить геополитическое положение СССР с геополитическим положением России к началу XXI века». Дать ответ письменно.	**2**
Тема 13.1 Россия и страны СНГ в конце XX - начале XXI века	**Теоретическое обучение**		
	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. 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.	ОИ[1] №99; конспект занятия. Устно вопрос: достижения и причины трудностей в отношениях России и стран СНГ	**2**
Тема 13.2	**Теоретическое обучение**		

Россия и страны Центральной Азии в конце XX-начале XXI века.	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». 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.	ОИ[1] №99; конспект занятия. Устно вопрос: достижения и причины трудностей в отношениях России и стран Центральной Азии.	**2**
Тема 13.3 Россия и страны дальнего зарубежья в конце XX начале XXI века.	**Теоретическое обучение**		
	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. 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.	ОИ[1] №99; конспект занятия. Вопросы в тетради «Что означает политика перезагрузки?» Привести примеры. Выписать наиболее важные договоры этого периода между РФ и США. «Объяснить: что понимается под выражением «русский вопрос», опишите положение русскоязычного населения в Прибалтике». (примеры).	**2**
Тема 13.4 Политическое и социально-экономическое	**Теоретическое обучение**		
	Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней политики. Федерализм	ОИ[1] №99; конспект занятия. Письменно ответить на вопрос: «	

развитие России в 2000-е гг.	и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005 г.) и продолжение (2018 г.) реализации приоритетных национальных проектов, разработка и внедрение новых. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Начало конституционной реформы (2020 г.). Вхождение в состав РФ новых субъектов: ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областей и включение новых субъектов в социально-экономическую, политическую сферы развития РФ.	Что для России лучше: вертикаль власти или горизонталь?". Письменно ответ на вопрос №5.	**2**
Тема 13.5 **Внешняя политика России в 2000-е гг. Борьба с экстремизмом и международным терроризмом в современной России.**	**Теоретическое обучение**		
	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. Ответные меры России на распространение НАТО. Возвращение Крыма и противодействие санкциям Европы. Отношения со странами ближнего зарубежья и Центральной Азии: успехи и трудности, поиск решений конфликтных ситуаций. Миротворческие силы России и их участие в разрешении межнациональных и региональных конфликтах. Причины, предпосылки и факторы разрастания угрозы терроризма в России и мире в современных условиях. Крупные теракты, совершенные на территории России и мире в данный период и известные террористические организации начала XXI века. Цели террористов в современных условиях и источники финансирования их деятельности. Способы борьбы и меры, принимаемые в стране для решения этой проблемы. Роль Федерального закона «О противодействии экстремистской деятельности» в борьбе с терроризмом и значение этой борьбы. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для	1.ОИ[1] №99; конспект занятия. Вопрос в тетради: выписать примеры использования миро-творческих сил России в XX1 веке; оцените их эффективность, устно вопрос №6. 2.ОИ[1] №99; конспект занятия.	**4**

	России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. 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.		
Тема 13.6 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 культура. Молодежная культура. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Влияние глобальных проблем человечества на развитие духовной жизни и культуры в современной России. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Наш край в 1992-2022 гг.	ОИ[1] №99; конспект занятия. Готовиться к дифзачету.	**2**
Всего			**78**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета истории и основ философии, истории и философии, гуманитарные и социально-экономические науки.

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебные столы и стулья
2. Доска
3. Планшеты
4. Шкафы: для учебников, методической литературы, наглядных пособий, аудио-видеоматериалов.

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. Телевизор
3. Карты

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История. В 2-х частях Ч.1.-2.-М:Академия, 2019
2. Артемов В.В. История.-М: Академия, 2019

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Литература

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

Марченко В.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

Инкина С.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

Иванова К.А., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Литература 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

1.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые 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, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображёнными в литературных произведениях;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, 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 деятельности;

2) патриотического воспитания:

осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России;

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

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

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с 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;

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;

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.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

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

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

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

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

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса;

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, в том числе при выполнении проектов по литературе;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с использованием собственного читательского опыта.

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

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

осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения;

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

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу при изучении литературных явлений и процессов, 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, в том числе читательский;

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

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

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

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

владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию

информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе;

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

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

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

владеть навыками распознавания и защиты литературной и другой информации, информационной безопасности личности.

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

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

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

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

развёрнуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения 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, включая изучение литературных произведений, и жизненных ситуациях;

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

давать оценку новым ситуациям, в том числе изображённым художественной литературе;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с использованием читательского опыта;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт с учётом литературных знаний; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы 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 приёмы рефлексии;

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

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях;

признавать своё право и право других на ошибку в дискуссиях на литературные темы;

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

У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности:

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

выбирать тематику и методы совместных действий с 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 учётоммнений участников, обсуждать результаты совместной работы на уроках литературы и во внеурочной деятельности по предмету;

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

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

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

1.2.3. Планируемые предметные результаты

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;

А. знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко- культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского «Гроза»; роман И.А. Гончарова «Обломов»; роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма «Кому на Руси жить хорошо» Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города» (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»; роман Л.Н. Толстого «Война и мир»; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса «Вишнёвый 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. Ахматовой; роман Н.А. Островского «Как закалялась сталь» (избранные главы); роман 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 четвёртого», одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича»; произведения литературы второй половины XX - XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьёва, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И. А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и другие); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.И. Арбузова, А.В. Вампилова, В.С. Розова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Д. Оруэлла, Э. М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Д.

Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и другие); не менее одного произведения из литератур народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима,Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

4) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

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

6) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

7) сформированность умений выразительно (с учётом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов в каждом классе;

8) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учётом неоднозначности заложенных в нём смыслов и наличия в нём 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; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

9) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

10) 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;

11) 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 (объём сочинения – не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учётом норм русского литературного языка;

12) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиа пространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	86
Лекции	80
Промежуточная аттестация	6
Промежуточная аттестация проводится в форме: *комплексный экзамен*	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Тема 1. Литература второй половины XIX века.	А.Н. Островский. Драма «Гроза».	ОИ1-стр.113-123, подготовиться к пересказу	2
	И.А. Гончаров. Роман «Обломов».	ОИ1-стр.156 №9-13,ответы на вопросы	2
	И.С. Тургенев. Роман «Отцы и дети».	Подготовиться к опросу по роману «Отцы и дети». Составить план по образу Базарова	2
	Ф.И. Тютчев. Стихотворения. «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...». Н.А. Некрасов. Стихотворения «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Элегия» А.А. Фет. Стихотворения «Вечер», «Шёпот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...», «Какое счастие: и ночь, и мы одни!...».	Выучить наизусть 2 стихотворения на выбор	2
	М.Е. Салтыков-Щедрин. Роман-хроника «История одного города». Главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик».	Подготовиться к пересказу не менее двух глав по выбору	2
	Достоевский. Роман «Преступление и наказание».	Подготовиться к пересказу не менее двух глав по выбору	2
	Текстуальная характеристика главных героев романа.	Подготовить план сообщений	2

	Л.Н. Толстой. Роман-эпопея «Война и мир».	Подготовиться к пересказу не менее двух глав по выбору	2
	Характеристика героев романа «Война и Мир»	Подготовить сообщение по планам	2
	Н.С. Лесков. Повесть «Очарованный странник». А.П. Чехов. Рассказы «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре».	Прочитать любое произведение по выбору	2
Тема 2. Литературная критика второй половины XIX века.	Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в тёмном царстве», «Что такое обломовщина?», Д. И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору в соответствии с изучаемым художественным произведением).	Выполнение конспекта статьи « Н. Г. Добролюбова «Луч света в темном царстве»	2
Тема 3. Литература народов России.	Стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова.	Выучить одно стихотворение по выбору	2
Тема 4. Зарубежная литература.	Зарубежная проза второй половины XIX. Ч. Диккенса «Дэвид Копперфилд».	Прочитать произведение	2
	Зарубежная поэзия второй половины XIX века. Стихотворения А. Рембо, Бодлера. Зарубежная драматургия второй половины XIX века. Г. Ибсена «Кукольный дом».	Выучить не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору	2
Самостоятельная работа	Анализ одного из литературных произведений по плану.		
Тема 5. Литература конца XIX - начала XX века	А.И. Куприн. Повесть «Гранатовый браслет».	Прочитать произведение	2
	Л.Н. Андреев. Повесть «Иуда Искариот».	Прочитать произведение	2
	М. Горький. Рассказы «Старуха Изергиль», «Макар Чудра».	Прочитать произведение	2

	Стихотворения поэтов Серебряного века К.Д. Бальмонта «Кинжальные слова», «Я - изысканность русской медлительной речи».	Выучить не менее двух стихотворений одного поэта по выбору	2
Тема 6. Литература XX века.	И.А. Бунин. Рассказ «Грамматика любви».	Прочитать произведение	2
	А.А. Блок. Стихотворения «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...». В.В. Маяковский. Стихотворения «А вы могли бы?», «Послушайте!», «Письмо Татьяне Яковлевой».	Выучить стихотворение не менее трёх по выбору	2
	С.А. Есенин. Стихотворения «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...». Э. Мандельштам. Стихотворения «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Мы живём, под собою не чуя страны...».	Выучить стихотворение не менее трёх по выбору	2
	М.И. Цветаева. Стихотворения «Моим стихам, написанным так рано...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Красною кистью...». А.А. Ахматова. Стихотворения «Сжала руки под тёмной вуалью...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество».	Выучить стихотворение не менее трёх по выбору	2
	М.А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы).	Прочитать избранные главы, подготовиться к пересказу	2
	М.А. Булгаков. Романы «Мастер и Маргарита»	Прочитать роман	2
	А.П. Платонов. Рассказы «В прекрасном и яростном мире», «Возвращение».	Прочитать произведение	2
	А.Т. Твардовский. Стихотворения «Вся суть в одном-единственном завете...», «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» .	Выучить стихотворение не менее трёх по выбору	2

	Проза о Великой Отечественной войне. В.П. Астафьев «Пастух и пастушка»; В.Л. Кондратьев «Сашка».	Прочитать одно произведение по выбору	2
	А.А. Фадеев «Молодая гвардия».	Прочитать избранные главы	2
	Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения Ю.В. Друниной, К.М. Симонова.	Выучить по одному стихотворению не менее двух поэтов по выбору	2
	Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьеса В.С. Розова «Вечно живые».		2
	А.И. Солженицын. Произведения «Один день Ивана Денисовича»	Прочитать произведение	2
	В.М. Шукшин. Рассказы «Срезал», «Микроскоп».	Прочитать одно произведение по выбору	2
	В.Г. Распутин. Повести «Живи и помни», «Прощание с Матёрой». Н.М. Рубцов. Стихотворения «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», И.А. Бродский. Стихотворения «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».	Прочитать одно произведение по выбору	2
Тема 7. Проза второй половины XX - начала XXI века. Рассказы, повести, романы	Ф.А. Абрамов. Повесть «Пелагея» В.И. Белов. Рассказ «На родине», «За тремя волоками», «Бобришный угор» и другие); Г.Н. Владимов («Верный Руслан»); В.О. Пелевин (роман «Жизнь насекомых» и другие);	Прочитать одно произведение по выбору	2
Тема 8. Поэзия второй половины XX - начала XXI века.	Стихотворения Б.А. Ахмадулиной , А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого	Выучить одно стихотворение не менее двух поэтов по выбору	2
Самостоятельная работа	Современная поэзия. Темы и проблемы.		

Тема 9. Драматургия второй половины XX - начала XXI века	Пьеса А.В. Вампилова «Старший сын»	Прочитать произведение	2
Тема 10. Литература народов России	Стихотворения Р. Гамзатова	Выучить два стихотворения по выбору	2
Тема 11. Зарубежная проза XX века	Д. Сэлинджера «Над пропастью во ржи»; Э. Хемингуэя «Старик и море»	Прочитать одно произведение по выбору	2
Тема 12. Зарубежная поэзия XX века	Стихотворения Г. Аполлинера, Т.С. Элиота	Выучить два стихотворения по выбору	2
Тема 13. Зарубежная драматургия XX века	Пьесы О. Уайльда «Идеальный муж»; Б. Шоу «Пигмалион»	Прочитать одно произведение по выбору	2
Самостоятельная работа	Подготовить доклады по предложенным темам «Проблемы современной литературы».		
Промежуточная аттестация			**6**
	Всего		**86**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

1. Учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Технических средств обучения:

1. Мультимедийная установка.
2. Библиотечный фонд.

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

1. Столы.
2. Стулья.
3. Доска.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Обернихина Г.А. Литература: Практикум. - М: Академия, 2018

ДИ – Дополнительные источники:

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 общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е. Г. Данилкина /

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Математика

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Зайламова О.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Математика 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

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

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства;

5) физического воспитания:

сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

8) ценности научного познания:

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.

I.2.2. Планируемые 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 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, 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, 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.

I.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты учебного курса «Алгебра и начала математического анализа».

Числа и вычисления:

оперировать понятиями: рациональное и действительное число, обыкновенная и десятичная дробь, проценты;

оперировать понятиями: натуральное, целое число, использовать признаки делимости целых чисел, разложение числа на простые множители для решения задач;

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 понятием: степень с рациональным показателем; оперировать понятиями: логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы.

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;

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.

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 промежутке, использовать их для исследования функции, заданной графиком;

оперировать понятиями: графики показательной, логарифмической и тригонометрических функций, изображать их на координатной плоскости и использовать для решения уравнений и неравенств;

изображать на координатной плоскости графики линейных уравнений и использовать их для решения системы линейных уравнений;

использовать графики функций для исследования процессов и зависимостей из других учебных дисциплин.

Начала математического анализа: оперировать понятиями: 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, понимать геометрический и физический смысл интеграла;

находить первообразные элементарных функций, вычислять интеграл.

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.

Планируемые предметные результаты освоения федеральной рабочей программы учебного курса «Геометрия» на базовом уровне на уровне среднего общего образования ориентированы на достижение уровня математической грамотности, необходимого для успешного решения задач в реальной жизни и создание условий для их общекультурного развития.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	180
Лекции	81
Практические занятия	75
Консультации	4
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация	8
Промежуточная аттестация проводится в форме: *экзамен*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала**	**Домашнее задание**	**Объем часов**
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**1**. Цели и задачи изучения математики при освоении специальности. Математика как наука. Применение математических знаний в профессиональной и практической деятельности.		**2**
Раздел 1. Развитие понятия о числе			**6**
Тема 1.1 Числа и вычисления. Выражения и преобразования.	**Теоретическое обучение** **2. Числа и вычисления**. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. **3.Уравнение и неравенство**. Системы линейных уравнений. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.		**2** **2**
	4. Практическая работа № 1. Входной контроль**.** Задачи на выполнение арифметических действий. Задачи на проценты.	Оформить отчет	**2**
	Самостоятельная работа Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		**2**
Раздел 2. Корни, степени и логарифмы.			**14**
Тема 2.1. Степени и корни	**Теоретическое обучение** **5.Степень с рациональным показателем**. Свойства степени. Корень n-ой степени. Стандартная форма записи действительного числа. Действия с арифметическими корнями		**2**

	натуральной степени.		
	6.Практическая работа № 2 Корень n-ой степени. Степень с рациональным показателем.	Оформить отчет	**2**
Тема 2.2. Логарифмы и их свойства. Логарифмирование и потенцирование.	**Теоретическое обучение** **7. Логарифмы и их свойства.** Десятичные и натуральные логарифмы. **8.** Логарифмирование, потенцирование**.** Формула перехода к новому основанию		**2** **2**
	9. Практическая работа № 3Логарифмы и их свойства. Логарифмирование, потенцирование.	Оформить отчет	**2**
Раздел 3. Степенная, показательная, логарифмическая функции.			**14**
Тема 3.1. Функции и грпфики.	**Теоретическое обучение** **10. Функции, их свойства и графики.** Способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке. Периодические функции. Преобразования графиков.		**2**
	11. Практическая работа № 4Функции, их свойства и графики. Преобразования графиков.	Оформить отчет	**2**
	Самостоятельная работа Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей		**2**
Тема 3.2. Степенная функция. Показательная функция. Логарифмическая функция.	**Теоретическое обучение** **12. Степенная функция с натуральным и целым показателем**. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени. **13.** Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики.		**2** **2** **2**
	14. Практическая работа № 5Показательная, логарифмическая функции.	Оформить отчет	**2**

Раздел 4. Уравнения и неравенства			**14**
Тема 4.1. Иррациональные уравнения. Показательные уравнения и неравенства. Логарифмические уравнения и неравенства.	**Теоретическое обучение** **15. Иррациональные уравнения, неравенства, системы уравнений.** **17. Показательные уравнения и неравенства.** **19. Логарифмические уравнения и неравенства.**		**2** **2** **2**
	16. Практическая работа № 6Иррациональные уравнения и системы уравнений. **18. Практическая работа № 7**Показательные уравнения, неравенства **20. Практическая работа № 8**Логарифмические уравнения. Логарифмические неравенства.	Оформить отчет Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2** **2**
	Самостоятельная работа Решение задач и упражнений по теме: «Иррациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства». Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем		**2**
Раздел 5. Основы тригонометрии			**30**
Тема 5.1. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества.	**Теоретическое обучение** 21. Радианная и градусная мера угла. Тригонометрические функции числового аргумента.		**2** **2** **2**
	22. Практическое занятие №9. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. **23. Практическое занятие №10. Формулы сложения. Формулы удвоения**. Тригонометрические функции половинного угла. **24. Практическое занятие №11.** Формулы преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и обратно. **25. Практическая работа № 12**Преобразования тригонометрических выражений.	Оформить отчет Оформить отчет Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2** **2**

Тема 6.2. Свойства и графики тригонометрических и обратных тригонометрических функций.	**Теоретическое обучение** 26. Тригонометрические функции, их свойства и графики. 27. Обратные тригонометрические функции		**2** **2**
	28. Практическая работа № 13 Графическая работа: « Графики тригонометрических функций».	Оформить отчет	**2**
Тема 6.3. Тригонометрические уравнения, неравенства.	**Теоретическое обучение** 29. Простейшие тригонометрические уравнения. 30. Простейшие тригонометрические неравенства.		**2** **2**
	31. Практическое занятие № 14 Решение простейших тригонометрических уравнений. **32. Практическая работа № 15** Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к простейшим.	Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2**
Раздел 6. Координаты и векторы.	**2 семестр**		**10**
Тема 6.1. Векторы в пространстве. Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Скалярное произведение векторов.	**Теоретическое обучение** **1. Вектор на плоскости и в пространстве.** Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. **2. Прямоугольная система координат в пространстве.** Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. **3. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов**. Вычисление углов между прямыми и плоскостями		**2** **2** **2**
	Практическое занятие № 1 Действия над векторами в пространстве**.** **Практическое занятие № 2** Координатно-векторный метод при решении геометрических задач. **Практическое занятие № 3**. Скалярное произведение векторов.	Оформить отчет Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2** **2**
	Самостоятельная работа Домашняя контрольная работа по теме: «Координаты и векторы». Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами		**2**
Раздел 7.			

Прямые и плоскости в пространстве.			**14**
Тема 7.1. Аксиомы стереометрии, их следствия. Параллельность, перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве.	**Теоретическое обучение** **4.** Основные понятия стереометрии. **5.** Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве.		**2** **2**
	Практическая работа № 4Параллельность прямых и плоскостей в пространстве. **Практическая работа № 5** Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве. **Практическая работа № 6** Угол между прямой и плоскостью в пространстве	Оформить отчет Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2** **2**
Раздел 8. Начала математического анализа			**16**
Тема 8.1. Последовательности.	**Теоретическое обучение** **6. Последовательности,** способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. **7.** Множество. Операции над множествами.		**2** **2**
	Практическая работа № 7 Прогрессия при решении задач прикладного характера. **Практическая работа № 8** Круги Эйлера	Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2**
Тема 8.2. Производная, правила дифференцирования, применение производной к	**Теоретическое обучение** **8. Производная функции**. Правила дифференцирования. Таблица производных. Производная сложной функции. **9. Геометрический и физический смысл производной**. Уравнение касательной к графику функции. Физический смысл производной.		**2** **2** **2**

исследованию функции.	**10. Применение производной к исследованию функций и построению графиков**. Монотонность функции и точки экстремума. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке.		
	Практическая работа № 9Нахождение производной функции. **Практическая работа № 10**Приложения производной. **Практическая работа № 11**Построение графиков функций.	Оформить отчет Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2** **2**
	Самостоятельная работа Расчетно-графическая работа «Применение производной при решении прикладных задач».		**2**
Раздел 9. Интеграл и его применение			**14**
Тема 9.1 Первообразная. Интеграл. Площадь криволинейной трапеции.	**Теоретическое обучение** **11. Первообразная функции**. Таблица первообразных. **12 Интеграл, его геометрический и физический смысл**.		 **2** **2**
	Практическая работа № 12 Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница. **Практическая работа № 13**Вычисление площадей с помощью определенного интеграла. **Практическая работа № 14** Приложения интеграла	Оформить отчет Оформить отчет Оформить отчет	**2** **2** **2**
Раздел 10. Многогранники и круглые тела			**20**
Тема 10.1. Многогранники. Призма, па раллелепипед, пирамида. Тела вращения. Полная поверхность и объем.	**Теоретическое обучение** 13. **Многогранники. Призма.** Вершины, ребра, грани многогранника. Параллелепипед. Полная поверхность и объем. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости Элементы симметрии параллелепипедах. 14. **Пирамида. Усеченная пирамида.** Правильная пирамида. Полная поверхность и объем. Элементы симметрии в пирамидах. Подобные тела в пространстве. 15. **Правильные многогранники**. Элементы симметрии в правильных многогранниках. 16. **Тела вращения.Цилиндр, конус**, Сечения цилиндра и конуса. Полная поверхность и объем. 17. **Тела вращения. Шар и сфера.** Сечения шара. Части шара. Полная поверхность и объем. **18. Подобные тела в пространстве**		 **2** **2** **2** **2** **2** **2**

	Практическая работа № 15Призма. Параллелепипед. **Практическая работа № 16** Пирамида. Усеченная пирамида. **Практическая работа № 17** Правильные многогранники **Практическая работа № 18**Цилиндр. **Практическая работа № 19** Конус. Шар и сфера.		**2** **2** **2** **2** **2**
	Самостоятельная работа Проект с использованием информационных технологий «Правильные и полуправильные многогранники».		**2**
Раздел 11. Элементы теории вероятностей и математической статистики			
Тема 11.1. Элементы комбинаторики. Основные понятия теории вероятностей.	**Теоретическое обучение** **19. Элементы комбинаторики.** Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона. **20. Основные понятия теории вероятностей.** Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера.		**2** **2**
	Практическая работа №20 Операции над событиями		**2**
Тема 11.2. Теоремы вероятностей	**Теоретическое обучение** **21.Основные теоремы вероятностей.** Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Вероятностное пространство. Условная вероятность. Формула Бернулли.		**2**

Формула полной вероятности, Бернулли.	**Практическая работа №21** Вычисление вероятностей событий.		**2**
Тема 11.3. Дискретные случайные величины и распределения.	**Теоретическое обучение** **22.Дискретные случайные величины** и закон распределения. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение.		**2**
	Практическая работа №22 Дискретные случайные величины и распределения.		**2**
Раздел 12. Элементы математической статистики.	**Теоретическое обучение** **23.Основные понятия математической статистики.** Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах. **24.Повторение**		**2** **1**
	Практическая работа №23Случайные величины. Элементы математической статистики.		**1**
Консультации			**4**
Экзамены			**8**
	Всего		**180**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов /лабораторий/ мастерских:

1. Учебного кабинета математических дисциплин

технических средств обучения:

1. Мультимедийная установка
2. Интернет-ресурсы

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

1. Столы
2. Стулья
3. Доска

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Башмаков М.И. Математика. – М.: Академия, 2019

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Обществознание

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Конашина Е.Э., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Обществознание 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

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

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

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

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

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

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

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

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;

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, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования (на базовом уровне) у них совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за 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 уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

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;

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;

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 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.
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, 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 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.

I.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты освоения программы по обществознанию (базовый уровень).

Владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре;

сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки;

об историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры;

об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.

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, 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 российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства;

отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

Иметь представления о методах изучения социальных явлений

и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования

и сравнительно-исторический метод.

Применять знания, полученные при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества».

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 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 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.

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 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;

классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных

правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве.

Уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные,
функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей;

приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов;

характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции;

характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов;

отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

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.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	62
Лекции	62
Промежуточная аттестация проводится в форме: *зачет с оценкой*	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1	**Человек в обществе.**		
Тема 1.1 Общество как система	**Теоретическое обучение**		
	Общество и общественные отношения. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	ОИ[1] &&1,15-17,21,22; ОИ[2] &&1.1.,1.7., 1.9. 1.10; конспект занятия; письменно вопрос7&1 ОИ[1]	**2**
Тема 1.2. Многообразие путей и форм общественного развития.	**Теоретическое обучение**		
	Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия.	ОИ[1] &&18-20,23-25; конспект занятия; письменно творческое задание на ст.151, с.5&25	**2**
Тема 1.3. **Человек как результат биологической и социокультурной эволюции.**	**Теоретическое обучение**		
	Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека.	ОИ[1]&2,3,14;конспект занятия; письм.воп.8&2 выполнить письм. творч.задание на стр.101	**2**

Тема 1.4. **Социализация личности и ее этапы.**	**Теоретическое обучение**		
	Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	ОИ[1]&&42,43,47; конспект занятия; задание к &47 на с. 282	**2**
Тема 1.5. **Деятельность и ее структура**	**Теоретическое обучение**		
	Понятие деятельности. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность.	ОИ[1]&&3,4,5,50;конспект занятия; тврч. зад на с.38 и письм. воп.5.	**2**
Тема 1.6. **Познание мира.**	**Теоретическое обучение**		
	Понятие познания. Виды познания. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социальногуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	ОИ[1]&&9,10; конспект занятия;	**2**
Раздел 2	**Духовная культура.**		
Тема **Материальная и духовная культура.**	**Теоретическое обучение**		
	1.Культура, её формы и функции. Понятие культура. Формы и функции культуры. Народная, массовая и элитарная культура. **2.Духовная деятельность человека.** Духовные ценности российского общества. **3.Молодежная субкультура.** Контркультура. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей	**1.**ОИ[1]с.6-10,&6; конспект занятия; ОИ[2] &1.11. 2.1. письм. воп.4&6 **2.**ОИ[1]&&4,6,46,48,49;	

Духовная деятельность и ценности.	современного общества. **4.Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор**. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29декабря 2012 г. № 273-ФЗ. Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. **5.Религия, её роль в жизни общества и человека.** Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести. **6.Искусство, его основные функции.** Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования, искусства.	ОИ[2] &1.11. 2.1.конспект занятия; **3.** ОИ[1]&&32,33; конспект занятия; письм.в8&33. 4. ОИ[1]&&13; конспект занятия; **5.** ОИ[1]&&8,9; конспект занятия; **6.** ОИ[1]&7; конспект занятия; тврч.зад. на с.53	**12**
Раздел 3	**Экономическая жизнь общества.**		
Тема **Экономика в жизни общества и государства**	**Теоретическое обучение**		
	1.Роль экономики в жизни общества. Предмет и методы экономической науки. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональноеэкономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого	**1.** ОИ[2] &&3.1., 3.2., 3.4., конспект занятия. Письм. воп 4 &3.4. **2**.ОИ[2] &&3.3., 3.5. конспект занятия; письменно тврчс. зад. на стр.276	**4**

	развития общества. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. **2.Экономика и государство.** Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Мировая экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли		
Раздел 4	**Социальная сфера.**		
	Теоретическое обучение		
Тема 4. **Социальная структура российского общества.**	**1.Социальные общности и социальная стратификация.** 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.** Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям. Семейное право Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. **4.Этнические общности.** Миграционные процессы в современном мире. Этнические	**1.**ОИ[1] &&26,27; конспект занятия; **2.**ОИ[1] &&31,44; конспект занятия; **3.**ОИ[1] &&34,35; конспект занятия; письм.в.3&35 **4.**ОИ[1] &&37-39; конспект занятия; тврч.зад. на с.232 **5.**ОИ[1] &&28,29,51; конспект занятия;	**12**

	общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. **5.Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение.** Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Уголовное право. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. **6.Социальный конфликт.** Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	6.ОИ[1] &&30; конспект занятия;	
Раздел 5.	**Политическая сфера.**		
Тема 5.1. **Политика и политическая система общества**	**Теоретическое обучение**		
	1.Политика и политическая власть. Понятие политики. Её виды и субъекты. Политическая власть. Политические институты. Политическая деятельность. **2.Политическая система общества**. Понятие, структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Политический режим. **3.Государство как основной институт политической системы.** Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства. **4.Государственное устройство Российской Федерации.** Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму. **5.Политическая культура.** Политическое поведение. Политическое участие. Причины	**1.**ОИ[1] &54; конспект занятия; **2.**ОИ[1] &&55, 58; конспект занятия; схема политической системы; примеры пол.режимов в современном мире. **3.**ОИ[1] &57; конспект занятия; выписать существующие совр. формы правления. **4.**ОИ[1] &57; конспект занятия;	**12**

	абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. **6.Политический процесс и участие в нем субъектов политики**. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	**5.** ОИ[1] &63; конспект занятия; **6.** ОИ[1] &&60,61,64; конспект занятия; твpч.зад. на с.350	
Раздел 6	**Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.**		
Тема 6.1.	**Теоретическое обучение**		
Право и правоотношения	**1.Право в системе социальных норм.** Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. **2.Конституция Российской Федерации.** Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. **3.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. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.	**1.** ОИ[2] &&6.1.-6.5.; конспект занятия; **2.** ОИ[2] &&6.6.,6.7.; конспект занятия; вопр.11&6.7. **3.** ОИ[2] &6.9.; конспект занятия; устно вопрос 2 **4.** ОИ[2] &6.10; конспект занятия; подготовка к зачету с оценкой.	**8**

	4.Административное право. Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях.		
Всего			**62**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета истории и основ философии, истории и философии, гуманитарные и социально-экономические науки.

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебные столы и стулья
2. Доска
3. Планшеты
4. Шкафы: для учебников, методической литературы, наглядных пособий, аудивидеоматериалов

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. Телевизор
3. Карты

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. А.А. Горелов, Т.А. Горелова. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля – М., 2019 г.
2. А.Г. Важенин. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей – М., 2019

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

Интернет-ресурсы:

http://ru.wikipedia.org/
http://danur-w.narod.ru/
http://www.ido.rudn.ru/ffec/index.html
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/4/mc/discipline%20OO/mi/8/p/page.html
http://otvety.google.ru/otvety/label?lid=466519e1d632041c
http://obhis.ru/index.html

Нормативные правовые акты:

1. Всеобщая декларация прав человека (принята на третьей сессии Генеральной Ассамблеи ООН резолюцией 217 А (III) от 10 декабря 1948 г.) - Российская газета. - 1995. - 5 апреля.
2. Конвенция о защите прав человека и основных свобод (Рим, 4 ноября 1950 г.) (с изменениями от 21 сентября 1970 г., 20 декабря 1971 г., 1 января, 6 ноября 1990 г., 11 мая 1994 г.)
3. ETS N 005.Библиотека Центра Экстремальной журналистики.
4. Интернет. www.pravoteka.ru/pst/23 /11348.html.
5. Международный пакт «О гражданских и политических правах» от 16.12.1966. // Бюллетень Верховного Суда РФ. – 1994. - N 12.

6. Конвенция о правах ребенка от 20 ноября 1989 года. // Ведомости ВС СССР. - 1990. - № 45. - Ст. 955.
7. Конвенция СНГ о правовой помощи и правовых отношениях по гражданским, семейным и уголовным делам от 22 января 1993 года // Собрание законодательства РФ. - 1994. - № 15.- Ст. 1684; 1995. - № 17. - Ст. 1472.
8. Конституция России. Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. (с изм. от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // Российская газета. – 1993. – 25 декабря. – № 237; Собрание законодательства РФ. – 2009. – № 1. – Ст. 1; 2009. – № 1. – Ст. 2.
9. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая / Федеральный закон от 30.11.94 № 52-ФЗ (часть I) (с изм. от 27.12.2009 № 352-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1994. – № 32. – Ст. 3301; 2009 – № 52. – Ст. 6428.
10. Семейный кодекс Российской Федерации / ФЗ от 29.12.1995 N 223-Ф (с изм. ФЗ от 24.04.2008 N 49-ФЗ). // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. - N 1. - Ст. 16; 2008. - N 17. - Ст. 1756.
11. Уголовный кодекс Российской Федерации / ФЗ от 13.06.1996 № 63-ФЗ (с изм. ФЗ от 09.12.2010 N 352-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 25. – Ст. 2954; Российская газета. - 2010. – 13 декабря.
12. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Часть первая. / Федеральный закон от 31.07. 1998 № 146-ФЗ. (с измен. от 30 10.2009г. № 117-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1998. - № 31. – Ст.3824; 2009. - № 44. – С.5171.
13. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Часть вторая. / Федеральный закон от 5 августа 2000 № 117-ФЗ. (с изм. от 27.11.2010 N 306-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2000. - № 32. – Ст.3340; Российская газета. – 2010. – 27 ноября.
14. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей"; (с изм. Федеральный закон от 3 июня 2009 г. N 121-ФЗ) // Российская газета. – 1992. – 7 апреля; 2009. – 8 июня.

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

РАССМОТРЕНО **УТВЕРЖДЕНО**

на заседании предметно-цикловой комиссии приказом №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Данилкина Е.Г./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

Основы безопасности и защита Родины

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая федеральная рабочая программа учебного предмета Основы безопасности и защита Родины 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

В результате изучения Основы безопасности и защита Родины на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные 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 здоровья населения;

готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;

2) патриотическое воспитание:

сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооружённые Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;

ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооружённых Сил Российской Федерации, достижениям России в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;

сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убеждённость и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственное воспитание:

осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства;

сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;

ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтёрства и добровольчества;

4) эстетическое воспитание:

эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;

понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;

5) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности;

понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЖ, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;

способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях);

6) физическое воспитание:

осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;

знание приёмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;

потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;

осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

7) трудовое воспитание:

готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;

готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;

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

8) экологическое воспитание:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

расширение представлений о деятельности экологической направленности.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

В результате изучения Основы безопасности и защита Родины на уровне среднего общего образования 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 различнве 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 учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учётом установленных (обоснованных) критериев;

раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;

критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;

характеризовать приобретённые знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях;

использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретённые знания и навыки в повседневную жизнь.

У обучающегося будут сформированы 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 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.

1.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты освоения программы по Основы безопасности и защита Родины должны обеспечивать:

1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и

экстремальных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

3) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте; знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике; знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

4) знания о способах безопасного поведения в природной среде, умение применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

5) владение основами медицинских знаний: владение приёмами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

6) знания основ безопасного, конструктивного общения; умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;

7) знания о способах безопасного поведения в цифровой среде, умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

8) знание основ пожарной безопасности, умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знание роли государства в противодействии терроризму; умение различать приёмы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знание порядка действий при угрозе совершения террористического акта, при совершении террористического акта, при проведении контртеррористической операции;

10) сформированность представлений о роли России в современном мире, угрозах военного характера, роли вооружённых сил в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы, прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание действия при сигналах гражданской обороны;

11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	**Объем часов по учебному плану**
Максимальная учебная нагрузка	**62**
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	**62**
Лекции	**38**
Практические занятия	**24**
Промежуточная аттестация проводится в форме:	зачет с оценкой

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел I Основы комплексной безопасности			
	Теоретическое обучение		
Тема 1.1 Культура безопасности жизнедеятельности	Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе. Корпоративный, индивидуальный, групповой уровень культуры безопасности. Общественно-государственный уровень культуры безопасности жизнедеятельности.	ОИ 1 с.3-10	2
Тема 1.2 Личностный фактор в обеспечении безопасности жизнедеятельности населения в стране	Личностный фактор в обеспечении безопасности жизнедеятельности населения в стране.		2
Тема 1.3 Основные меры безопасности при езде на средствах индивидуальной мобильности	Электросамокат. Питбайк. Моноколесо. Сегвей. Гироскутер. Основные меры безопасности при езде на средствах индивидуальной мобильности. Административная и уголовная ответственность за нарушение правил при вождении.		2
Тема 1.4 Дорожные знаки	**Практическое занятие**		2
	Дорожные знаки (основные группы). Порядок движения. Дорожная разметка и её виды (горизонтальная и вертикальная). Правила дорожного движения, установленные для водителей велосипедов, мотоциклов и мопедов. Ответственность за нарушение Правил дорожного движения и мер оказания первой помощи.		

Тема 1.5 Безопасность в общественных местах	Безопасность в общественных местах. Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии, при угрозе возникновения пожара. Безопасность на водных объектах.		2
Тема 1.6 Безопасность в общественных местах	Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек.		2
Раздел II «Основы обороны государства»	**Теоретическое обучение**		
Тема 2.1 Правовые основы подготовки граждан к военной службе	Правовые основы подготовки граждан к военной службе. Стратегические национальные приоритеты. Цели обороны. Предназначение Вооружённых Сил Российской Федерации. Войска, воинские формирования, службы, которые привлекаются к обороне страны.		2
Тема 2.2 Составляющие воинской обязанности в мирное и военное время	Составляющие воинской обязанности в мирное и военное время. Организация воинского учёта. Подготовка граждан к военной службе. Заключение комиссии по результатам медицинского освидетельствования о годности гражданина к военной службе.		2
Тема 2.3 Допризывная подготовка	Допризывная подготовка. Подготовка по основам военной службы в образовательных организациях в рамках освоения образовательной программы среднего общего образования. Подготовка граждан по военно-учётным специальностям солдат, матросов, сержантов и старшин в различных объединениях и организациях. Составные части добровольной подготовки граждан к военной службе. Военно-прикладные виды спорта. Спортивная подготовка граждан.		2
Тема 2.4 Вооружённые Силы Российской Федерации	Вооружённые Силы Российской Федерации - гарант обеспечения национальной безопасности Российской Федерации. История создания российской армии. Победа в Великой Отечественной войне (1941-1945). Вооружённые Силы Советского Союза в 1946-1991 гг. Вооружённые Силы Российской Федерации (созданы в 1992 г.).		2

Тема 2.5 **Дни воинской славы**	Дни воинской славы (победные дни) России. Памятные даты России.		2
Тема 2.6 **Структура Вооружённых Сил Российской Федерации**	Структура Вооружённых Сил Российской Федерации. Виды и рода войск Вооружённых Сил Российской Федерации. Воинские должности и звания в Вооружённых Силах Российской Федерации. Воинские звания военнослужащих.		2
Раздел III «Военно-профессиональная деятельность».	**Теоретическое обучение**		
Тема 3.1 **Выбор воинской профессии**	Выбор воинской профессии. Индивидуальные качества, которыми должны обладать претенденты на командные должности, военные связисты, водители, военнослужащие, находящиеся на должностях специального назначения.		2
Тема 3.2 **Традиции, ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации**	Традиции, ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации. Воинский долг. Дружба и войсковое товарищество. Порядок вручения Боевого знамени воинской части и приведения к Военной присяге (принесения обязательства).	ОИ-1 с.39-44	2
Тема 3.3 **Призыв граждан на военную службу**	Призыв граждан на военную службу. Воинская обязанность граждан Российской Федерации в мирное время, в период мобилизации, военного положения и в военное время. Граждане, подлежащие (не подлежащие) призыву на военную службу, освобождение от призыва на военную службу. Отсрочка от призыва граждан на военную службу. Сроки призыва граждан на военную службу. Поступление на военную службу по контракту. Альтернативная гражданская служба.	ОИ 1 с.12-31,	2
Раздел IV «Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций».	**Теоретическое обучение**		

Тема 4.1 **Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций**	Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (2021). Основные направления деятельности государства по защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. .		2
Тема 4.2 **Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)**	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура и основные задачи РСЧС. Функциональные и территориальные подсистемы РСЧС. Структура, основные задачи, деятельность МЧС России. Общероссийская комплексная система информирования и оповещения населения в местах массового пребывания людей (ОКСИОН). Цель и задачи ОКСИОН. Режимы функционирования ОКСИОН.	ОИ-1 с.32-38, Написать в тетрадях действия в условиях вынужденной автономии	2
Тема 4.3 **Гражданская оборона и её основные задачи на современном этапе**	Гражданская оборона и её основные задачи на современном этапе. Подготовка населения в области гражданской обороны. Подготовка обучаемых гражданской обороне в общеобразовательных организациях		2
	Практическое занятие		
Тема 4.4 **Оповещение населения о чрезвычайных ситуациях**	Оповещение населения о чрезвычайных ситуациях. Составные части системы оповещения населения. Действия по сигналам гражданской обороны. Правила поведения населения в зонах химического и радиационного загрязнения.		2
Тема 4.5 **Правила поведения при угрозе чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий.**	Правила поведения при угрозе чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий. Эвакуация гражданского населения и её виды. Упреждающая и заблаговременная эвакуация. Общая и частичная эвакуация.		2
Тема 4.6 **Оказание первой помощи при поражении аварийно-**	Оказание первой помощи при поражении аварийно-химически опасными веществами.		2

химически опасными веществами.			
Раздел V «Безопасность в природной среде и экологическая безопасность».	**Практическое занятие**		
Тема 5.1 Источники опасности в природной среде	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Ориентирование на местности. Современные средства навигации (компас, GPS). Безопасность в автономных условиях.	ОИ-2,	2
Раздел VI. «Основы противодействия экстремизму и терроризму	**Теоретическое обучение**		
Тема 6.1 Деструктивные молодёжные субкультуры и экстремистские объединения	Деструктивные молодёжные субкультуры и экстремистские объединения. Терроризм - крайняя форма экстремизма. Разновидности террористической деятельности.	ОИ-2, с. 87-90	2
Тема 6.2 Ответственность граждан за участие в экстремистской и террористической деятельности.	Ответственность граждан за участие в экстремистской и террористической деятельности. Статьи Уголовного кодекса Российской Федерации, предусмотренные за участие в экстремистской и террористической деятельности.		2
	Практическое занятие		
Тема 6.3 Действия при угрозе совершения террористического акта.	Меры личной безопасности при вооружённом нападении на образовательную организацию. Действия при угрозе совершения террористического акта.		2

Тема 6.4 **Безопасное поведение при захвате в заложники.**	Обнаружение подозрительного предмета, в котором может быть замаскировано взрывное устройство. Безопасное поведение в толпе. Безопасное поведение при захвате в заложники.		2
Раздел VII «Основы здорового образа жизни».	**Теоретическое обучение**		
Тема 7.1 **Здоровый образ жизни**	Здоровый образ жизни как средство обеспечения благополучия личности. Государственная правовая база для обеспечения безопасности населения и формирования у него культуры безопасности, составляющей которой является ведение здорового образа жизни.	ОИ-1, с. 164-174	2
Раздел VIII **Основы медицинских знаний и оказание первой помощи**	**Теоретическое обучение**		
	Первая помощь и правила её оказания. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи. Правила вызова скорой медицинской помощи. Уголовная ответственность за оставление пострадавшего, находящегося в беспомощном состоянии, без возможности получения помощи.	ОИ-1, с. 181-197	2
Раздел IX **Элементы начальной военной подготовки** **Тема 9.1** **Строевая подготовка и воинское приветствие**	*Практическое занятие*		
	Строевая подготовка и воинское приветствие. Строи и управление ими. Строевая подготовка. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.	ОИ-2, с. 100-109, ОИ-1, 186-198	2
	Практическое занятие	Тренировка в метании гранат	
Тема 9.2 **Оружие пехотинца и правила обращения с ним.**	Оружие пехотинца и правила обращения с ним. Автомат Калашникова (АК-74). Основы и правила стрельбы. Устройство и принцип действия ручных гранат. Ручная осколочная граната Ф-1 (оборонительная). Ручная осколочная граната РГД-5.		2
Тема 9.3	*Практическое занятие*		

Действия в современном общевойсковом бою.	Действия в современном общевойсковом бою. Состав и вооружение мотострелкового отделения на БМП. Инженерное оборудование позиции солдата. Одиночный окоп. Способы передвижения в бою при действиях в пешем порядке. Зачёт с оценкой	ОИ-2, с. 97-99 Выполнение тестового контроля. ОИ-1, с.190-201	2
Всего			**62**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

1. Учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Технических средств обучения:

1. Мультимедийная установка.

2. Библиотечный фонд.

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

1. Столы.

2. Стулья.

3. Доска.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ– Основные источники учебной литературы:

1. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности - М: Академия, 2019

2. Груманова Л.В. Охрана труда и техника безопасности в сфере компьютерных технологий. - М: Академия, 2019

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы), изданные за последние 5 лет:

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 общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г. Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 165-ОД от 31.08.2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Русский язык

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

Марченко В.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

Инкина С.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

Иванова К.А., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Русский язык 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

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

1) гражданского воспитания:

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

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

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

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 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;

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;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

I.2.2. 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 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, 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;

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.

I.2.3. 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:

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 диниц 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 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.

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 нормам современного русского литературного языка.

Иметь представление о языковой норме, её видах.

Использовать словари русского языка в учебной деятельности.

Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.

Выполнять фонетический анализ слова.

Определять изобразительно-выразительные средства фонетики в тексте.

Анализировать и характеризовать особенности произношения безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных, некоторых грамматических форм, иноязычных слов.

Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения орфоэпических и акцентологических норм современного русского литературного языка.

Соблюдать основные произносительные и акцентологические нормы современного русского литературного языка.

Использовать орфоэпический словарь.

Лексикология и фразеология. Лексические нормы.

Выполнять лексический анализ слова.

Определять изобразительно-выразительные средства лексики.

Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения лексических норм современного русского литературного языка.

Соблюдать лексические нормы.

Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения уместности использования стилистически окрашенной и эмоционально-экспрессивной лексики.

Использовать толковый словарь, словари синонимов, антонимов, паронимов; словарь иностранных слов, фразеологический словарь, этимологический словарь.

Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.

Выполнять морфемный и словообразовательный анализ слова.

Анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе

собственные) с точки зрения особенностей употребления сложносокращённых слов (аббревиатур).

Использовать словообразовательный словарь.

Морфология. Морфологические нормы.

Выполнять морфологический анализ слова.

Определять особенности употребления в тексте слов разных частей речи.

Анализировать и характеризовать высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения морфологических норм современного русского литературного языка.

Соблюдать морфологические нормы.

Характеризовать и оценивать высказывания с точки зрения трудных случаев употребления имён существительных, имён прилагательных, имён числительных, местоимений, глаголов, причастий, деепричастий, наречий (в рамках изученного).

Использовать словарь грамматических трудностей, справочники.

Орфография. Основные правила орфографии.

Иметь представление о принципах и разделах русской орфографии.

Выполнять орфографический анализ слова.

Анализировать и характеризовать текст (в том числе собственный) с точки зрения соблюдения орфографических правил современного русского литературного языка (в рамках изученного).

Соблюдать правила орфографии.

Использовать орфографический словарь.

Речь. Речевое общение.

Создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (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 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.

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 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.

Общие сведения о языке.

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.

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.

Пунктуация. Основные правила пунктуации.

Иметь представление о принципах и разделах русской пунктуации.

Выполнять пунктуационный анализ предложения.

Анализировать и характеризовать текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил современного русского литературного языка (в рамках изученного).

Соблюдать правила пунктуации.

Использовать справочники по пунктуации.

Функциональная стилистика. Культура речи.

Иметь представление о функциональной стилистике как разделе лингвистики.

Иметь представление об основных признаках разговорной речи, функциональных стилей (научного, публицистического, официально-делового), языка художественной литературы.

Распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, научный, публицистический и официально-деловой стили, язык художественной литературы).

Создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты разных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей (объём сочинения - не менее 150 слов).

Применять знания о функциональных разновидностях языка в речевой практике.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Тема 1. Общие сведения о языке.	**Теоретическое обучение**		
	Общие сведения о языке. Язык как знаковая система. Основные функции языка. Лингвистика как наука.	ОИ[2]-стр.10-11, таблица №1	2
	Теоретическое обучение		
	Язык и культура. Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Формы существования русского национального языка. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго. Роль литературного языка в обществе.	Подготовить сообщение о значении современного русского языка ОИ[2], упр. 6, стр. 9	2
Тема 2. Язык и речь. Культура речи.	**Теоретическое обучение**		
	Система языка. Культура речи. Система языка, её устройство, функционирование.	ОИ[2], упр. 4, стр. 9	2
	Теоретическое обучение		
	Культура речи как раздел лингвистики. Языковая норма, её основные признаки и функции.	ОИ[2], упр. 8, стр. 9	2
	Теоретическое обучение		
	Виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, словообразовательные, грамматические (морфологические и синтаксические). Орфографические и пунктуационные правила (обзор, общее представление). Стилистические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Качества хорошей речи.	Подготовить доклад о нормированном литературном языке	2
	Теоретическое обучение		

	Основные виды словарей (обзор). Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь.	Выполнение домашней работы с использованием словарей	2
Тема 3. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.	**Теоретическое обучение**		
	Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение).	ОИ[1], упр. 27, 28, стр. 9	2
	Теоретическое обучение		
	Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.	ОИ[2], упр. 43, 45 стр. 31	2
Тема 4. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.	**Теоретическое обучение**		
	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение (повторение, обобщение).	ОИ[1], упр. 44 стр. 99	2
	Теоретическое обучение		
	Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Многозначные слова и омонимы, их употребление. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление. Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм.	ОИ[2], упр. 86, 91 стр. 45, 48	2
	Теоретическое обучение		
	Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Особенности употребления. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Особенности употребления. Фразеология русского языка (повторение, обобщение). Крылатые слова.	ОИ[1], упр. 63, 64 стр. 124	3

Тема 5. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.	**Теоретическое обучение**		
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор). Особенности употребления сложносокращённых слов (аббревиатур).	Выполнить упражнение Составление таблицы	2
Тема 6. Морфология. Морфологические нормы.	**Теоретическое обучение**		
	Морфология как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Морфологические нормы современного русского литературного языка (общее представление).	ОИ[2], упр. 147, стр. 71	3
	Теоретическое обучение		
	Основные нормы употребления имён существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления имён прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы	ОИ[2], упр. 162, 182 стр. 76, 84	2
	Теоретическое обучение		
	Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя.	ОИ[2], упр. 195, 214 стр. 89, 96	2
	Теоретическое обучение		
	Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом -ну-, форм повелительного наклонения.	ОИ[2], упр. 237 стр. 106	2
Тема 7. Орфография. Основные правила орфографии.	**Теоретическое обучение**		
	Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и раздельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов.	Подготовить сообщение о современной орфоэпии	3
	Теоретическое обучение		
	Орфографические правила. Правописание гласных и согласных в корне. Употребление разделительных ъ и ь.	ОИ[2], упр. 59 стр. 35	2

	Теоретическое обучение		
	Правописание приставок. Буквы ы - и после приставок. Правописание суффиксов.	ОИ[1], таблица 19 стр. 148	2
	Теоретическое обучение		
	Правописание н и нн в словах различных частей речи. Правописание не и ни.	Переписать таблицы на данное правило	2
	Теоретическое обучение		
	Правописание окончаний имён существительных, имён прилагательных и глаголов. Слитное, дефисное и раздельное написание слов.	ОИ[2], упр. 166 стр. 77	2
Тема 8. Речь. Речевое общение.	**Теоретическое обучение**		
	Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и её компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения).	ОИ[3], стр. 17-19. Составить таблицу ОИ[3], стр. 20-21	2
	Теоретическое обучение		
	Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнёру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим.	Составить диалог	3
	Теоретическое обучение		
	Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учётом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.	Составить монолог о походе в кино, театр	3
Тема 9. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.	**Теоретическое обучение**		
	Текст, его основные признаки (повторение, обобщение). Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление).	ОИ[3], стр. 22-26	3

	Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационносмысловая переработка прочитанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанного текста. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.		
	Теоретическое обучение		
	Культура речи в экологическом аспекте. Экология как наука, экология языка (общее представление). Проблемы речевой культуры в современном обществе (стилистические изменения в лексике, огрубление обиходно-разговорной речи, неоправданное употребление иноязычных заимствований и другое) (обзор).	ОИ[2], стр. 10, упр. 8.	2
Тема 10. Синтаксис. Синтаксические нормы.	**Теоретическое обучение**		
	Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Синтаксический анализ словосочетания и предложения. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксический параллелизм, парцелляция, вопросно-ответная форма изложения, градация, инверсия, лексический повтор, анафора, эпифора, антитеза; риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение; многосоюзие, бессоюзие.	ОИ[2], стр. 149, упр. 326	2
	Теоретическое обучение		
	Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим, в состав которого входят слова множество, ряд, большинство, меньшинство; с подлежащим, выраженным количественно-именным сочетанием (двадцать лет, пять человек); имеющим в своём составе числительные, оканчивающиеся на один; имеющим в своём составе числительные два, три, четыре или числительное, оканчивающееся на два, три, четыре. Согласование сказуемого с подлежащим, имеющим при себе приложение (типа диван-кровать, озеро Байкал). Согласование сказуемого с подлежащим, выраженным аббревиатурой, заимствованным несклоняемым существительным.	ОИ[2], стр. 151, упр. 333	3
	Теоретическое обучение		
	Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Основные нормы употребления однородных членов предложения.	ОИ[2], стр. 166, упр. 365	2
	Теоретическое обучение		

	Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложных предложений.	ОИ [2], стр. 109, упр. 242	2
Тема 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации.	**Теоретическое обучение**	ОИ [1], стр. 324, упр. 190	2
	Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Пунктуационный анализ предложения. Разделы русской пунктуации и система правил, включённых в каждый из них: знаки препинания в конце предложений; знаки препинания внутри простого предложения; знаки препинания между частями сложного предложения; знаки препинания при передаче чужой речи. Сочетание знаков препинания.		
	Теоретическое обучение		
	Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении.	ОИ [1], стр. 333, упр. 194	2
	Теоретическое обучение		
	Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания в сложном предложении.	ОИ [1], стр. 339, упр. 199	2
	Теоретическое обучение		
	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Знаки препинания при передаче чужой речи.	ОИ [1], стр. 344, упр. 202	2
Тема 12. Функциональная стилистика. Культура речи.	**Теоретическое обучение**		
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма (повторение, обобщение). Разговорная речь, сферы её использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие (обзор).	ОИ[2], стр. 32, выучить таблицу	2
	Теоретическое обучение		

	Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлечённость, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля: монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие (обзор).	ОИ[3], стр. 45, найти в тексте №14 характерные признаки научного стиля	2
	Теоретическое обучение		
	Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизированность, стереотипность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие (обзор).	ОИ[3], стр. 45, найти в тексте №14 характерные признаки официально-делового стиля	2
	Теоретическое обучение		
	Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью (обзор).	ОИ[3], стр. 45, найти в тексте №14 характерные признаки публицистического стиля	2
	Теоретическое обучение		
	Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка (повторение, обобщение). Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.	ОИ[3], стр. 45-49, рассмотреть отрывок из рассказа В.М. Шукшина «Вянет-пропадает»	2
	Всего		**85**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов /лабораторий/ мастерских:

1. Учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Технических средств обучения:

1. Мультимедийная установка.
2. Библиотечный фонд.

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

1. Столы.
2. Стулья.
3. Доска.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Антонова Е.С, Русский язык. - М: Академия, 2019
2. Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений
3. Герасименко Н.А. Русский язык.-М:Академия, 2019

ДИ – Дополнительные источники:

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова /

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Физика

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Маркова М.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Физика 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

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:

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 социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма;

ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике;

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;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;

трудового воспитания:

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни;

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;

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.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения программы среднего общего образования должны отражать:

Овладение универсальными познавательными действиями:

базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях;

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

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

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

базовые исследовательские действия:

владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания;

владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях,

в том числе при создании учебных проектов в области физики;

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

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

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности;

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

работа с информацией:

владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

оценивать достоверность информации;

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

создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

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.

совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

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

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

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

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

Овладение универсальными регулятивными действиями:

1) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи;

самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

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.

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.

I.2.3. Планируемые предметные результаты

− сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине

мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

− владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; владение

основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

− сформированность умения решать физические задачи;

− сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

− сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	117
Лекции	86
Практические занятия	31
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2		3
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.	ОИ 1 с.1-8	2
	Лабораторная занятие		
	Лабораторная работа №1 «Основные погрешности измерения».	Отчет	2
Раздел 1. Механика			
Тема 1. Кинематика	Теоретическое обучение		
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория.	ОИ 1 с.9-52	2

	Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.	Упр.1,2,3,4,5 по1-ой задаче	2 2 2
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.	ОИ 1 с.53-72 Упр.6 ОИ 1, с. 79-102 Упр. 7	2 2

	Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.		2
	Практическое занятие		
	Лабораторная работа №2 «Исследование зависимости сил упругости, возникающих в пружине и резиновом образце, от их деформации».	Отчет	2
Тема 3. Законы сохранения в механике	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 не потенциальные силы. Связь работы не потенциальных 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.	ОИ 1 с. 103-130 Упр. 8,9	2 2

			2
Раздел 6. Основы специальной теории относительности	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. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.	ОИ 2, с.225-238 Упр. 11	2
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика			
Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории.	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	ОИ 1 с.148-167 Упр.11 Доклады Рефераты ОИ 1 с. 168-182 Упр.12	2 2

	кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.		2 2
	Лабораторная занятие		
	Лабораторная работа №3 «Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа».	Отчет	2
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.	ОИ1 с.208-224 Упр.15 доклады	2 2 2

	Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.		2
	Практическое занятие		
	Лабораторная работа № 4 «Измерение удельной теплоёмкости».	Отчет	2
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. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.	ОИ1 с.192-202 рефераты Упр.14. доклады ОИ 1 с.203 ДИ 1 с.133	2
	Лабораторная занятие		
	Лабораторная работа № 5 «Определение относительной влажности воздуха».	Отчет	2
Раздел 4. Электродинамика			
Тема 1.	Теоретическое обучение		

Электростатика	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. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.	ОИ 1 с.242-268 Упр. 16 ОИ 1 с.249-286 Упр. 17,18 Доклады,	2 2 2 2
	Практическое занятие		
	Практическая работа №7 «Исследование свойства электрических зарядов».	Отчет	2
	Лабораторная занятие		
	Лабораторная работа № 8 «Исследование электроемкости конденсатора».	Отчет	2
Тема 2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.	Теоретическое обучение		
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи.	ОИ 1 с. 289-296 Упр.19	2

	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. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.	ОИ 1 с.296-306 Упр. 19 ОИ 1, с.307-340 Упр.20 Доклады	2 2
	Практическое занятие		
	Лабораторная работа № 7 «Проверка законов последовательного и параллельного соединения сопротивлений». Лабораторная работа № 8 «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления	Отчет Отчет	2 2

	источника питания».		
Раздел 4.	Теоретическое обучение		
Тема 1. Магнитное поле. Электромагнитная индукция.	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле.	ОИ 2, с. 3-26 Упр.1 ОИ 2, с.27-50 Упр.2 Доклады, презентации	2

	Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.		
	Практическое занятие		
	Практическая работа № 6 «Изучение явления электромагнитной индукции».	Отчет	2
Раздел 5. Колебания и волны. Тема1. 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.	ОИ 2, с.53-79 Упр.3 ОИ 2, с. 80-89	2
	Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре.	Упр.4	
	Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания.	ОИ 2, с.90-109	
	Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения.	Упр. 4	2
	Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.	ОИ 2 с. 111-123	
	Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.	Упр.5 Доклады, презентации	

	Лабораторная занятие		
	Лабораторная работа № 9 «Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины нити».	Отчет	2
Тема 2. Механические и электромагнитные волны.	Теоретическое обучение		2
	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. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.	ОИ 2, с.124 Упр. 6 ОИ 2 с.140 Упр. 7 Доклады, презентации	2
	Практическое занятие		
	Практическая работа №7 «Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединённых конденсатора, катушки и резистора».	Отчет	2

Тема 3. Оптика.	Теоретическое обучение		
	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. Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляроид.	ОИ 2, с.170 Упр.8 ОИ 2, с. 186 Упр.9,10 Доклады, презентации	2 2 2
	Лабораторная занятие		

	Лабораторная работа №11 «Определение показателя преломления стекла».	Отчет	2
Раздел 7. Квантовая физика. Тема 1. Элементы квантовой оптики	Теоретическое обучение		
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.	ОИ 2, с.257 Упр.12	2
	Практическое занятие		
	Практическая работа №16 «Изучение явления фотоэффекта».	Отчет	2
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.	ОИ 2, с.272,239 Упр.13 Доклады, презентации	2

	Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.		
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.	ОИ 2, с.286-296 Упр.14 ОИ 2, с.299- 327 Упр.14 ОИ 1, с.333- 339	2 2 2

	Практическое занятие		
	Практическая работа №18 «Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)».	Отчет	2
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. 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.	ОИ 2 с.340 Наблюдения ОИ 2 с.353 ОИ 2 с.367 Наблюдения в телескоп Луны, планет, Млечного Пути.	2 2 2
	Практическая работа: «Работа с картой звездного неба»		1
Всего			117

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

1. Учебного кабинета: Физика.

технических средств обучения:

1. Телевизор.

2. Видеофильмы.

3. Оборудование для выполнение лабораторных работ.

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

1. Столы.

2. Стулья.

3. Доска.

3.2. Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные

1. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профильный уровни / Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н.; под ред. В.И. Николаева, Н.А. Парфентьевой. – 21-е изд. – М.: Просвещение, 2019. – 366 с.: ил. – (Классический курс)

2. Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профильный уровни / Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б.,Чаругин В.М.; под ред. В.И. Николаева, Н.А. Парфентьевой. – 21-е изд. – М.: Просвещение, 2019. – 399 с.: ил. – (Классический курс)

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы), изданные за последние 5 лет:

Дмитриева В.Ф. Физика:учебник для профессий и специальностей технического профиля.-М:Академия, 2019

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: сборник задач.-М:Академия, 2019

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: лабораторный практикум.-М:Академия, 2019

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: контрольные тесты.-М:Академия, 2019

Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей.-М:Академия, 2017

Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: сборник задач

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Физическая культура

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Физическая культура, 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.

1. I.2. Планируемые результаты

2. I.2.1. Планируемые 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;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

идейную убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

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

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

убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового

искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание приобретённых умений и навыков, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

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

7) экологического воспитания:

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

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности.

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познанием мира;

осознание ценности научной деятельности;

готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования 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;

аргументировано 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.

I.2.3. Планируемые предметные результаты:

К концу обучения обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам программы по физической культуре:

Раздел «Знания о физической культуре»:

характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества;

ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой

деятельности;

положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей;

характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой;

положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого
долголетия;

выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи.

Раздел «Организация самостоятельных занятий»:

проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных соревнований;

контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, оценке её эффективности;

планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне»;

планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов;

организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок;

проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях.

Раздел «Физическое совершенствование»:

выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий;

выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов в физическом развитии и физическом совершенствовании;

выполнять упражнения общефизической подготовки, использовать их в планировании кондиционной тренировки;

демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта в условиях учебной и соревновательной деятельности, осуществлять судейство по одному из освоенных видов (футбол, волейбол, баскетбол);

демонстрировать приросты показателей в развитии основных физических качеств, результатов в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне»;

демонстрировать технику приёмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнёром;

выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Комплекса «ГТО».

1.3 Виды учебной работы и объем часов

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	**2**	**3**	**4**
1 семестр			
Знания о физической культуре			
Раздел 1. Физическая культура и здоровый образ жизни			**2**
Тема 1.1 Основы здорового образа жизни	**Практическое занятие** 1. Основные понятия здорового образа жизни	Повторить инструкции по ТБ и ОТ	2
Физическое совершенствование			
Раздел 2. Легкая атлетика			**12**
Тема 2.1 Спринтерский бег	**Практическое занятие** 1. Обучение техники спринтерского бега 2. Совершенствование техники спринтерского бега: варианты низкого старта	Разучивание и выполнение комплекса УУЗ	2 2
Тема 2.2 Эстафетный бег	**Практическое занятие** 3. Обучение и совершенствование техники эстафетного бега	Оздоровительный бег	2
Тема 2.3 Длительный бег	**Практическое занятие** 4. Совершенствование техники и тактики длительного бега 5. Кроссовая подготовка. Бег 3000м-юноши, 1500м-девушки.	Длительный бег до 25 мин.	2 2
Тема 2.4 Прыжки в длину	**Практическое занятие** 6. Совершенствование техники прыжка в длину.	Прыжки в длину с 13-15 шагов разбега, с места	2
Физическое совершенствование			
Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол			**24**
Тема 3.1 Техника передвижений, остановок поворотов и стоек	**Практическое занятие** 1. Совершенствование техники передвижений. 2. Совершенствование техники остановок и поворотов.	Упражнения на координацию	2 2
Тема 3.2	**Практическое занятие** 3. Обучение техники приема и передач мяча: сверху (снизу) двумя руками.	Занятия в секции, кружке	2

Техника приема и передач мяча	4. Совершенствование техники приема и передач мяча: сверху (снизу) двумя руками.		2
Тема 3.3 Техника подачи мяча	**Практическое занятие** 5. Обучение техники верхней прямой подачи мяча. 6. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча.	Занятия в секции, кружке	 2 2
Тема 3.4 Прямой нападающий удар	**Практическое занятие** 7. Обучение техники нападающего удара. 8. Совершенствование техники нападающего удара.	ОФП и СФП	 2 2
Тема 3.5 Блокирование	**Практическое занятие** 9. Обучение техники блокирования: индивидуального и группового. 10. Совершенствование техники блокирования: индивидуального и группового.	ОФП и СФП	 2 2
Тема 3.6 Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	**Практическое занятие** 11. Игра по правилам пляжного волейбола. 12. Игра по правилам.	Принять участие в соревнованиях	 2 2
Спортивная и физическая подготовка			
Раздел 4. Элементы атлетической гимнастики			**8**
Тема 4.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	**Практическое занятие** 1. Обучение комплекса упражнений атлетической гимнастики. 2. Совершенствование комплекса упражнений атлетической гимнастики. 3. Обучение упражнений для развития силовых качеств. 4. Совершенствование упражнений для развития силовых качеств.	Занятия в тренажерном зале	 2 2 2 2
Раздел 5. Физическая культура и здоровый образ жизни			**4**
Тема 5.1. Методика самостоятельных занятий	**Практическое занятие** 1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Вести ЗОЖ	 2
Тема 5.2. Промежуточный контроль	**Практическое занятие** 2. Общефизическая подготовка. Зачет с оценкой	Вести ЗОЖ	 2
2 семестр			
Физическое совершенствование			
Раздел 6. Зимние виды спорта			**8**

Тема 6.1. Лыжная подготовка	**Практическое занятие** 1. Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом. 2. Совершенствование техники переходов лыжных ходов: с одновременных на попеременные. 3. Совершенствование техники преодоление подъемов и препятствий. 4. Упражнения в поворотах и спусках на лыжах, проезд через «ворота» и преодоление небольших трамплинов.	Прохождение дистанции по «Тропе здоровья»	2 2 2 2
Физическое совершенствование			
Раздел 7. Спортивные игры. Баскетбол			**22**
Тема 7.1. Техника передвижений	**Практическое занятие** 1. Совершенствование техники передвижений. 2. Совершенствование техники остановок и поворотов.	Упражнения на координацию	2 2
Тема 7.2. Техника ловли и передач мяча	**Практическое занятие** 1. Совершенствование техники передач мяча. 2. Совершенствование техники ловли мяча.	Изучение правил игры и методики судейства	2 2
Тема 7.3. Техника ведения мяча	**Теоретическое обучение** 1. Совершенствование техники ведения мяча.	Занятия в секции по баскетболу	2
Тема 7.4. Техника бросков мяча	**Практическое занятие** 1. Совершенствование техники бросков мяча.	Просмотр баскетбольных игр с анализом	2
Тема 7.5. Техника защитных действий	**Практическое занятие** 1. Обучение техники защитных действий. 2. Совершенствование техники защитных действий.	Упражнения на координацию	2 2
Тема 7.6. Тактика игры	**Практическое занятие** 1. Совершенствование тактическим действиям в нападении 2. Совершенствование тактическим действиям в защите	Занятия в секции по баскетболу	2 2
Тема 7.7. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	**Практическое занятие** 1. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.	Занятия в секции по баскетболу	2
Прикладно-ориентированная двигательная деятельность			
Раздел 8. Гимнастика			**8**

Тема 8.1. Строевые упражнения	**Практическое занятие** 1. Совершенствование строевых упражнений.	Составить комплекс УСГ с проф. направленностью	2
Тема 8.2. Упражнения на перекладине	**Практическое занятие** 2. Освоение висов, упоров. 3. Совершенствование висов, упоров.	ОФП	2 2
Тема 8.3. Развитие физических качеств	**Практическое занятие** 4. Совершенствование упражнений для развития скоростных и силовых качеств.	Составить комплекс УСГ для пресса	2
Раздел 9. Физическая культура и здоровый образ жизни			**2**
Тема 9.1. Методики самоконтроля.	**Практическое занятие** 1. Самоконтроль на занятиях физической культуры.	Вести ЗОЖ, комплекс УПГ	2
Физическое совершенствование			
Раздел 10. Элементы атлетической гимнастики			**8**
Тема 10.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	**Практическое занятие** 2. Обучение методике комплекса упражнений атлетической гимнастики. 3. Совершенствование методике комплекса упражнений атлетической гимнастики.	ОФП	2 2
Тема 10.2. Техника выполнения упражнений силовой направленности	**Практическое занятие** 4. Обучение техники упражнений для развития силовых качеств. 5. Совершенствование техники упражнений для развития силовых качеств.	ОФП	2 2
Физическое совершенствование			
Раздел 11. Легкая атлетика			**12**
Тема 11.1. Развитие скоростных способностей	**Практическое занятие** 1. Бег на месте с максимальной скоростью и темпом. 2. Повторный бег на короткие дистанции с максимальной скоростью (по прямой, на повороте и со старта).	Оздоровительный бег	2 2
Тема 11.2. Развитие выносливости	**Практическое занятие** 3. Бег с максимальной скоростью в режиме повторно-интервального метода. 4. Равномерный повторный бег с финальным ускорением (на разные дистанции).	Техника эстафетного бега	2 2
Тема 11.3. Длительный бег	**Практическое занятие** 5. Бег с максимальной скоростью в режиме повторно-интервального метода.	Длительный бег до 25 мин.	2

Тема 11.4. Развитие силовых способностей	**Практическое занятие** 6. Специальные прыжковые упражнения с дополнительным отягощением.	Прыжки в длину с 13-15 шагов разбега, 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.	Подобрать инвентарь, одежду	2
Тема 12.2. Туристический поход	**Практическое занятие** 2. Техника и тактика преодоления маршрута в группе 3. Обучение технике ориентирования на местности и определению точки стояния «Бивака» 4. Обучение технике организации ночлега и технике приготовления горячего питания.	Прохождение дистанции	2 2 2
Раздел 13. Знания о физической культуре			**1**
Тема 13.1. Средства физической культуры	**Практическое занятие** 1. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Зачет с оценкой	Изучить и повторить средства ФК	1
	Всего		**117**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

- универсальный спортивный зал;
- тренажерного зала;
- открытой стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

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

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/В.А. Павлова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Химия

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Охилькова Е.Н. преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Химии 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

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

1) гражданского воспитания:

осознания обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку;

представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе;

готовности к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов;

способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности;

2) патриотического воспитания:

ценностного отношения к историческому и научному наследию отечественной химии;

уважения к процессу творчества в области теории и практического применения химии, осознания того, что достижения науки есть результат длительных наблюдений, кропотливых экспериментальных поисков, постоянного труда учёных и практиков;

интереса и познавательных мотивов в получении и последующем анализе информации о передовых достижениях современной отечественной химии;

3) духовно-нравственного воспитания:

нравственного сознания, этического поведения;

способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и осознание последствий этих поступков;

4) формирования культуры здоровья:

понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью;

соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности;

понимания ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

осознания последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);

5) трудового воспитания:

коммуникативной компетентности в учебно-исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности;

установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности (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,262 способностей к химии, интересов и потребностей общества;

6) экологического воспитания:

экологически целесообразного отношения к природе, как источнику существования жизни на Земле;

понимания глобального характера экологических проблем, влияния экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

осознания необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования;

активного неприятия действий, приносящих вред окружающей природной среде, умения прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

наличия развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии;

7) ценности научного познания:

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 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.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, всесторонне её рассматривать;

определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями;

использовать при освоении знаний приёмы логического мышления - выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь,

использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений;

выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

устанавливать причинно-следственные связи между изучаемыми явлениями;

строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения;

применять в процессе познания, используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления - химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции - при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций.

2) базовые исследовательские действия:

владеть основами методов научного познания веществ и химических реакций; формулировать цели и задачи исследования, использовать поставленные и самостоятельно сформулированные вопросы в качестве инструмента познания и основы для формирования гипотезы по проверке правильности высказываемых суждений;

владеть навыками самостоятельного планирования и проведения ученических экспериментов, совершенствовать умения наблюдать за ходом процесса, самостоятельно прогнозировать его результат, формулировать обобщения и выводы относительно достоверности результатов исследования, составлять обоснованный отчёт о проделанной работе;

приобретать опыт ученической исследовательской и проектной деятельности, проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

3) работа с информацией:

ориентироваться в различных источниках информации (научно-популярная литература химического содержания, справочные пособия, ресурсы Интернета), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость;

формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе информации, необходимой для выполнения учебных задач определённого типа;

приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий и различных поисковых систем;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другие);

использовать научный язык в качестве средства при работе с химической информацией: применять межпредметные (физические и математические) знаки и символы, формулы, аббревиатуры, номенклатуру;

использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

задавать вопросы по существу обсуждаемой темы в ходе диалога и/или дискуссии, высказывать идеи, формулировать свои предложения относительно выполнения предложенной задачи;

выступать с презентацией результатов познавательной деятельности, полученных самостоятельно или совместно со сверстниками при выполнении химического эксперимента, практической работы по исследованию свойств изучаемых веществ, реализации учебного проекта и формулировать выводы по

результатам проведённых исследований путём согласования позиций в ходе обсуждения и обмена мнениями.

Овладение универсальными регулятивными действиями: самостоятельно планировать и осуществлять свою познавательную деятельность, определяя её цели и задачи, контролировать и по мере необходимости корректировать предлагаемый алгоритм действий при выполнении учебных и исследовательских задач, выбирать наиболее эффективный способ их решения с учётом получения новых знаний о веществах и химических реакциях;

осуществлять самоконтроль своей деятельности на основе самоанализа и самооценки.

1.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты освоения программы среднего общего образования по химии на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки обучающихся. Они включают специфические для учебного предмета «Химия» научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению нового знания и применению знаний в различных учебных и реальных жизненных ситуациях, связанных с химией.

Требования к предметным результатам освоения базового курса химии должны отражать:

1) сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

3) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая

сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения265 химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;
5) сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;
6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);
7) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;
8) сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;
9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);
10) сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;
11) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

12) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы	**281**
Лекции	**107**
Практические занятия	**72**
Самостоятельная работа	**12**
Индивидуальный проект	**78**
Консультация	**4**
Промежуточная аттестация	**8**
Промежуточная аттестация проводится в форме: *экзамен*	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Основные понятия и законы химии	**Теоретическое обучение**	
	1.Атомно-молекулярная теория М.В. Ломоносова. Открытие. Основные положения.	2
	2. Основные понятия химии. Измерения вещества Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Стехиометрия.	2
	3. Законы химии. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия их него. **4.Атом – сложная частица.**	2
	Атомное ядро. Изотопы. Радиоактивные превращения, деления ядер и ядерный синтез. Уравнение радиоактивного распад. Период полураспада. Строение электронных оболочек атомов. Квантовые числа. Принцип Паули, правило Гунда.	2
Тема 2. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	**Теоретическое обучение**	
	5. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева Предпосылки: наполнение фактологического материала, работы предшественников съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д.И.Менделеевым Периодического закона. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода.	2

	6.Периодический закон и строение атома. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса, атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для науки и понимания химической картины мира.	2
Тема 3. **Строение вещества**	**Теоретическое обучение**	
	7. Химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку σ- и π- связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Ионная, металлическая и водородная химическая связь.	2
Тема 4. **Химические реакции**	**Теоретическое обучение**	
	8. Химическое равновесие. Обратимость химических реакций. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле- Шателье).	2
	9. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант-Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ.	2

	10. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнения окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса (МЭБ). Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.	2
Тема 5. **Растворы**	**Теоретическое обучение:**	
	11. Растворы. Концентрация растворов. Понятие о растворах. Растворимость. Растворенное вещество. Диффузия. Концентрация растворов. Способы выражения концентрации раствора. Массовая доля растворенного вещества. Молярная концентрация. Молярная концентрация эквивалента (нормальная концентрация).	2
	12. Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Теория электролитической диссоциации. Ионные реакции. Ионное произведение воды. Водородный показатель. Окрашивание индикаторов в растворах в зависимости от реакции среды. Диссоциация воды.	2
	13. Гидролиз солей. 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. Электролиз**.** Катод и анод. Восстановление на катоде. Окисление на аноде. Особенности поведения катионов и анионов в электрохимическом ряду напряжений металлов и неметаллов.	2
Тема 6. **Классификация неорганических соединений и их свойства**	**Теоретическое обучение:**	
	14. Оксиды 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.	2
	15. Основания и их свойства.	
	Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.	2

	16. Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислоты.	2
	17. Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основ́ные. Химически свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей.	2
	18. Практическое занятие №1. Решение задач. Нахождение молекулярной формулы вещества. Решение задач на нахождение молярной массы веществ, массовой доли химического элемента в сложном веществе. **19. Практическое занятие №2. Электронное строение атомов.** Составление электронных и графических формул химических элементов. **20. Практическое занятие №3. Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ.** **21. Практическое занятие №4. Химическая связь** Определение типов связей в классах неорганических соединений. **22. Практические занятия №5. Решение задач.** Нахождение молекулярной формулы веществ. **23. Практическое занятие №6. МЭБ** Расстановка коэффициентов методом электронного баланса. **24. Практическое занятие №7. ОВР** Составление окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. **25. Практическое занятие №8. МЭБ И МЭИБ** Расстановка коэффициентов методом электронного и электронно-ионного баланса.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

	26. Практическое занятие №9. Приемы обращения с лабораторным	2
	оборудованием. Техника безопасности.	
	27.Практическое занятие №10. Очистка веществ фильтрованием и	
	перекристаллизацией. Дистилляция.	
	28. Практическое занятие №11. Скорость химических реакций.	
	Зависимость скорости взаимодействия соляной кислоты с металлами от их	2
	природы. Зависимость скорости взаимодействия цинка с соляной кислотой от ее	2
	концентрации. Зависимость скорости взаимодействия оксида меди(II) с серной	
	кислотой от температуры.	2
	29. Практическое занятие №12. Химическое равновесие.	
	30. Практическое занятие №13. Окислительно-восстановительные реакции.	2
	31. Практическое занятие №14. Концентрация растворов.	2
	Определение молярной и эквивалентной концентрации.	
	32. Практическое занятие №15. Гидролиз солей.	2
	Написание уравнений реакций гидролиза солей разных типов.	
	33. Практическое занятие №16. Приготовление растворов с заданной	
	концентрацией.	
	34. Практическое занятие №17. Электролитическая диссоциация.	2
	Испытание растворов электролитов и неэлектролитов на предмет диссоциации.	2
	Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от	
	разбавления раствора.	2
	35. Практическое занятие №19. Реакции, идущие с образованием осадка, газа	
	или воды.	
	36. Практическое занятие №20. Кислоты и их свойства	
	Испытание растворов кислот индикаторами. Взаимодействие металлов с	2
	кислотами. Взаимодействие кислот с оксидами металлов. Взаимодействие кислот	
	с основаниями. Взаимодействие кислот с солями.	
	37. Практическое занятие №21. Основания и их свойства	2
	Испытание растворов щелочей индикаторами. Взаимодействие щелочей с солями.	
	Разложение нерастворимых оснований.	2
	38. Практическое занятие №22. Соли и их свойства	
	Взаимодействие солей с металлами. Взаимодействие солей друг с другом.	
	39. Практическое занятие №23.Сравнение активности различных кислот.	
	Сравнение активности различных кислот.	
Тема 7.	**Теоретическое обучение:**	

Неметаллы.	**40. Общие характеристики неметаллов. Водород.** Общие свойства неметаллов. Ряд электроотрицательности неметаллов. Водород. Особое положение в периодической системе. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Благородные газы. **41. Хлор. Соединения хлора.** Общая характеристика. Хлор. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Водородные и кислородные соединения хлора. Водородные соединения. Хлороводород. Хлороводородная (соляная) кислота. Хлориды. Кислородные соединения хлора. Оксиды и кислоты. Свойства и способы получения. **42. Вода.** Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. **43. Сера. Соединения серы.** Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Водородные соединения серы. Сероводород. Сероводородная кислота. Кислородные соединения серы. Сернистая кислота. Серная кислота. Сульфиты и сульфаты. Купоросы. Квасцы. **44. Азот. Соединения азота.** Общая характеристика. Азот. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Водородные соединения азота. Аммиак. Нашатырный спирт. Соли аммония. Кислородные соединения азота. Оксиды азота. Азотная кислота. Царская водка. Нитраты. **45. Фосфор и его соединения.** Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Соединения фосфора с водородом и кислородом. Ортофосфорная кислота. Соли фосфорной кислоты. Фосфорные удобрения. Применение фосфатов. **46. Углерод и его соединения.** Общая характеристика. Углерод. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Кислородные соединения углерода. Угарный газ. Углекислый газ. Фосген. Угольная кислота и ее соли. **47. Кремний и его соединения.** Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Водородные соединения кремния. Кислородные соединения	2 2 2 2 2 2 2 2

	кремния. Кварц. Кремниевые кислоты. Соли кремниевых кислот. Каолин. Асбест. Ортоклаз. Нефелин.	
	48. Практическое занятие №24. Неметаллы. Получение пластической серы, химические свойства серы**.** **49. Практическое занятие №25. Неметаллы.** Получение кислорода и водорода, изучение их свойств. **50. Практическое занятие №26. Неметаллы.** Получение галогеноводородов. Качественные реакции на галогены. **51. Практическое занятие №27. Неметаллы.** Получение аммиака и опыты с ним. **52. Практическое занятие №28. Неметаллы.** Соединения фосфора. **53. Практическое занятие №29. Неметаллы.** Углерод и кремний. **54. Практическое занятие №30. Неметаллы.** Получение и свойства углекислого газа. **55. Практическое занятие №31. Неметаллы.** Свойства карбонатов и бикарбонатов. **56. Практическое занятие №32. Неметаллы** Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей. Свойства угля: адсорбционные, восстановительные. Окрашивание пламени катионами щелочных и щелочноземельных металлов.	2 2 2 2 2 2 2 2 2
Тема 8. **Металлы.**	**Теоретическое обучение:**	
	57. Общая характеристика металлов. Электронный газ. Химические свойства. Энергия ионизации. Оксиды. Соли. Отношение к сложным веществам. Ряд напряжений металлов. Физические свойства (цвет, плотность, температура плавления, пластичность, ковкость). Получение (пирометаллургия, гидрометаллургия, электрометаллургия). Сплавы. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Гальванический элемент. Электродный потенциал. Катод и анод. Окисление и восстановление. Защита от коррозии. Катодная защита. Протекторная защита. **58. Коррозия металлов.** Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Гальванический элемент. Электродный потенциал. Катод и анод. Окисление и восстановление. Защита от коррозии. Катодная защита. Протекторная защита.	2 2

	59. Главная подгруппа 1 группы (щелочные металлы). Натрий и калий. Общая характеристика. Натрий и калий, их соединения. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. **60. Главная подгруппа 1 группы (щелочноземельные металлы). Кальций.** Общая характеристика. Кальций и его соединения. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Негашеная известь. Гашеная известь. Известковая вода. Соли кальция. **61. Побочная подгруппа 2 группы. Цинк.** Общая характеристика. Кадмий. Ртуть. Цинк и ее соединения. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Соли цинка. **62. Главная подгруппа 3 группы. Алюминий.** Общая характеристика. Галлий, индий, таллий. Алюминий и ее соединения. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Соли алюминия. **63. Побочная подгруппа 6 группы. Хром.** Общая характеристика. Молибден, вольфрам, хром и его соединения. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. **64. Побочная группа 8 группы. Железо.** Общая характеристика. Железо и ее соединения. Кобальт, никель, рутений, родий, палладий, осмий, платина. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Литейный чугун. Красная кровяная соль. Желтая кровяная соль. Берлинская лазурь. Ферраты. **65. Побочная подгруппа 7 группы. Марганец.** Общая характеристика. Марганец и ее соединения. Технеций, рений. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Пиролюзит. Манганаты. Марганцовая кислота. Перманганаты. Зависимость протекания реакции от pH среды.	2 2 2 2 2 2 2
	66. Практическое занятие №33. Взаимодействие солей с металлами. **67. Практическое занятие №34. Окрашивание пламени.** Окрашивание пламени солями натрия, калия, стронция и бария. **68. Практическое занятие №35. Свойства соединений меди и цинка.** **69. Практическое занятие №36. Свойства алюминия.** **70. Практическое занятие №37. Соединения олова и свинца.** **71. Практическое занятие №38. Свойства соединений хрома (III и VI).**	2 2 2 2 2 2

	72. Практическое занятие №39. Свойства соединений марганца. **73. Практическое занятие №40. Свойства соединений железа (II и III).** **74.Практическое занятие №41.Качественные реакции на неорганические соединения.** Проведение качественных реакций на классы неорганических соединений.	2 2 2
Органическая химия.		
Тема 2.1. **Теория химического строения органических соединений**	**Теоретическое обучение:** **75. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.** Понятие органической химии. Теория химического строения органических соединений. Структурные формулы. Изомерия (углеродного скелета, положения кратной связи, положения функциональной группы, межклассовая изомерия). Ациклические (алифатические) соединения. Циклические соединения (карбоциклические и гетероциклические). Углеводороды. Производные углеводородов. Классификация химических реакций с участием органических веществ (реакции присоединения, отщепления, замещения, изомеризации). **76. Алканы.** Номенклатура алканов. Гомологический ряд алканов. Гомологическая разность. Радикалы. Алкилы. Изомеры. Нахождение в природе. Строение молекулы метана. Физические и химические свойства. Получение. Применение. Циклоалканы. **77. Алкены.** Номенклатура этиленовых углеводородов. Строение молекулы этилена. Геометрическая (цис- транс-изомерия). Физические и химические свойства. Правило Марковникова. Получение. Применение. **78. Алкины** Ацетилен. Строение ацетилена. Физические и химические свойства. Получение. Применение. **79. Ароматические углеводороды.** Бензол. Строение бензола. Номенклатура и изомерия. Фенил. Положение заместителей в бензольном кольце. Физические и химические свойства. Реакция Фриделя-Крафтса. Гомологи бензола. Получение. Гетероциклические соединения. **80. Насыщенные углеводороды.** Номенклатура алканов. Гомологический ряд алканов. Гомологическая разность. Радикалы. Алкилы. Изомеры. Нахождение в природе. Строение молекулы метана. Физические и химические свойства. Получение. Применение. Циклоалканы.	2 2 2 2 2 2

	81. Ненасыщенные углеводороды. Номенклатура этиленовых углеводородов. Строение молекулы этилена. Геометрическая (цис- транс-изомерия). Физические и химические свойства. Правило Марковникова. Получение. Применение.Алкины Ацетилен. Строение ацетилена. Физические и химические свойства. Получение. Применение. Бензол.	
Тема 2.2. Кислородсодержащие органические соединения	**Теоретическое обучение:** **82. Спирты. Фенолы.** Одноатомные и многоатомные спирты. Номенклатура. Физические и химические свойства. Получение. Применение. **83. Альдегиды и кетоны.** Номенклатура. Строение. Физические и химические свойства. Получение. Применение. **84. Карбоновые кислоты.** Общая формула. Номенклатура. Строение. Физические и химические свойства. Получение. Применение. Муравьиная и уксусная кислота. Мыла. Ароматические кислоты. **85. Углеводы.** Простые углеводы. Моносахариды (монозы). Глюкоза и фруктоза. Таутомерные формы. Физические и химические свойства. Спиртовое брожение. Кисломолочное брожение. Масляно-кислое брожение. Получение. Применение. Дисахариды. Сахар. Строение. Физические и химические свойства. Полисахариды. Крахмал. Целлюлоза (клетчатка). Физические и химические свойства. Применение. **86. Белки.** Протеины. Протеиды. Первичная структура белка. Физические и химические свойства. Биосинтез белков. Биологические функции. Нуклеиновые кислоты.	2 2 2 2 2 2
	87. Практическое занятие №42. Спирты. **88. Практическое занятие №43. Альдегиды.** **89. Практическое занятие №44. Карбоновые кислоты**	2 2 2
Раздел 3 Химия и жизнь		
Тема 3.3. Химия и жизнь	**90. Химия и здоровье.** Лекарства, ферменты, витамины, гормоны, минеральные воды. Проблемы, связанные с применением лекарственных препаратов. Вредные привычки и факторы, разрушающие здоровье (курение, употребление алкоголя, наркомания). Рациональное питание. Пищевые добавки. Основы пищевой химии. **91. Химия в повседневной жизни.**	2 2

	Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми: репелленты, инсектициды. Средства личной гигиены и косметики. Правила безопасной работы с едкими, горючими и токсичными веществами, средствами бытовой химии. 92. **Химия в строительстве. Химия и экология.** Цемент. Бетон. Подбор оптимальных строительных материалов в практической деятельности человека. Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Охрана гидросферы, почвы, атмосферы, флоры и фауны от химического загрязнения.	1
Индивидуальный проект: Азот в нашей жизни. Алхимия-магия или наука? Анализ качественного состава жевательных резинок основных производителей и их влияние на организм человека. Антибиотики – мощное оружие. Блеск и сила здоровых волос (с точки зрения химика) . Витамины и их роль в жизнедеятельности человека. Вклад ученых – химиков в победу над фашизмом в Великой Отечественной войне. Влияние видов химической связи на свойства веществ. Влияние метода замораживания на качество питьевой воды. Возникновение и развитие сахарного производства в России. Вредна ли губная помада? Время в химии. Скорость химической реакции - от чего она зависит? Все о пище с точки зрения химика Гигиенические и косметические средства. Грани яркой натуры Д.И. Менделеева. Железо в нашей жизни. Знаете ли Вы, из чего состоит корпус вашей авторучки? Йод в нашей жизни. Искусство фотографии и химия. Исследование орехов миндаля на содержание цианид-ионов. Как запахи влияют на человека? Калориметрические методы определения концентрации белков.		**78**

Кальций источник жизни, здоровья и красоты Краски живой и неживой природы Красота с помощью химии. Бытовая химия. Кристаллы вокруг нас. Лауреаты Нобелевской премии в области химии. Металлы – материал для создания шедевров мирового искусства. Минеральная вода- уникальный дар природы. Можно ли получить резину из картошки? Моющие и чистящие средства. О, шоколад! Полезное или вредное лакомство? Пластмассы вчера, сегодня, завтра. Полимеры – современные конструкционные материалы. Почему зубной порошок заменили зубной пастой? Почему мыло моет? Правда и ложь в применении глицерина Природные источники углеводородов и перспективы развития нефтеперерабатывающей промышленности. Противовирусные средства. Пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Развитие пищевой промышленности. Свеча - изобретение на все времена. Секреты белозубой улыбки Синтетические высокомолекулярные соединения и полимерные материалы на их основе. Современные строительные материалы в архитектуре городов. Соль – без вины виноватая. Технология производства бумаги Углеводы и их роль и значение в жизни человека. Уникальный мед. Химические вещества вокруг нас. Химические средства защиты растений. Чем дамы пудрят носик? Чем одеколон отличается от духов? Чем шьют хирурги? Что может заменить мыло?	

Что определяет форму кристаллов солей: анион или катион. Что содержится в чашке чая?	
Всего	**281**

3.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета химических дисциплин, лаборатории общей и неорганической химии.

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 солей, кислот, оснований»
- Ряд напряжений металлов

-Пособия по разделу «Генетическая связь между классами неорганических соединений», «Бинарные соединения», «Классы неорганических соединений»

Технических средств обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

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

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

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Габриелян О.С. Химия:Практикум.-М:Академия, 2019
2. Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения.-М:Академия, 2019
3. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия:учебник для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей.-М:Академия, 2019
4. Ерохин Ю.М. Химия:задачи и упражнения.-М:Академия, 2019
5. Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии.-М:Академия, 2019

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету
«Основы проектной деятельности»

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Охилькова Е.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа общеобразовательного предмета «Основы проектной деятельности» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

В результате освоения программы обучающийся должен

уметь:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации 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;
- ставитьиформулироватьсобственныезадачивобразовательнойдеятельностиижизненн ыхситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задач и 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;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовыми 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;

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- оцениватькачествосвоеговкладаикаждогоучастникакомандывобщийрезультатпоразработаннымкритериям;
- 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;

знать:

- базовые логические действия;
- базовые исследовательские действия;
- работа с информацией;

владеть:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;
- владеть различными способами общения и взаимодействия.

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

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими(ОК)компетенциями; профессиональными компетенциями(ПК):

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые образовательные результаты обучения**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - уметь переносить знания в практическую область, освоенные средства и способы действия в собственную практику; -знать основы методологии исследовательской и проектной деятельности; - знать структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы; - иметь навыки формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность; - уметь выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;

	выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	уметь определять цель и задачи исследовательской и проектной работы; выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные задачам исследования

ОК02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность	- уметь самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность

профессиональной деятельности	индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; уметь работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; уметь рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы; иметь навык наблюдения за и явлениями; уметь оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов. описывать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов; уметь проводить измерения с помощью различных приборов
ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	В области духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	уметь планировать и проводить опыт в соответствии с задачами, объяснить результаты; уметь составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или)другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	-иметь представления о финансово-экономическом обосновании проекта

	-социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою позицию; - уметь корректно выражать своё отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества,	-уметь логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учётом цели и особенностей аудитории

	ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- уметь выполнять инструкции правил безопасности; - понимать основные принципы ресурсосбережения и принципы бережливого производства

ПК 2.1. Подготавливать исходное сырье и материалы ПК 3.1. Контролировать и вести учет расхода сырья, материалов, энергоресурсов, полупродуктов, готовой продукции и отходов ПК 4.1. Планировать и координировать деятельность персонала по выполнению производственных заданий	уметь: давать характеристику химических элементов в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева; использовать лабораторную посуду и оборудование; находить молекулярную формулу вещества; применять на практике правила безопасной работы в химической лаборатории; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; составлять уравнения реакций, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; составлять электронно-ионный баланс окислительно-восстановительных процессов; знать: гидролиз солей, электролиз расплавов и растворов (солей и щелочей); диссоциацию электролитов в водных растворах, сильные и слабые электролиты; классификацию химических реакций и закономерности их проведения; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; общую характеристику химических элементов в связи с их положением в периодической системе; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; основные понятия и законы химии; основы электрохимии; периодический закон и периодическую систему химических элементов Д.И. Менделеева, закономерности изменения химических свойств элементов и их соединений по периодам и группам; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; типы и свойства химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная); формы существования химических элементов, современные представления о строении атомов; характерные химические свойства неорганических веществ различных классов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 293

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Объем образовательной программы дисциплины	**51**
Лекции	**39**
Самостоятельная работа	**6**
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	**4**

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение		**2**	ОК01-ОК11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.2
	Содержание учебного материала	2	
	Цели, задачи, содержание учебной дисциплины. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Выбор образовательного пути. Роль науки в развитии общества. Особенности научного познания		
Раздел 1. Культура исследования и проектирования		**12**	ОК01-ОК11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.2
Тема 1.1 Теоретические аспекты проектной деятельности. Значение и технология проектной деятельности	**Содержание учебного материала**	6	
	Понятия «проект», «индивидуальный проект», «проектная деятельность». Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы.		
	Значение, особенности и признаки проекта. Типология проектов. Структура индивидуального проекта. Этапы исследовательской работы.		
Тема 1.2 Инициализация проекта	**Содержание учебного материала**	6	
	Структура индивидуального проекта. Этапы исследовательской работы. Конструирование темы и проблемы проекта. Проектный замысел. Гипотеза и исследование как элемент проекта.		
	Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта. Методические рекомендации по написанию и оформлению проектов, исследовательских работ. Паспорт проекта.		
	Критерии самооценки и оценки продуктов проекта. Критерии оценки исследовательской работы.		

Раздел 2. Основыпроектирования.Структураиэтапыработынадиндивидуальнымпроектом		**15**	
Тема 2.1 Методологические аспекты планирования и организации работы над индивидуальным проектом	**Содержание учебного материала**	5	
	Виды источников информации. Работа с различными источниками информации. Организация работы с научной литературой.		
	Применение информационных технологий в исследовании, проекте. Работа в сети Интернет. Методы исследования. Методы теоретического и эмпирического исследования.		
	Понятие планирования. Сбор и систематизация материалов по проектной работе.		
Тема 2.2 Организация работы над содержанием основных структурных компонентов проектной работы	**Содержание учебного материала**	10	
	Структура введения индивидуального проекта.		
	Основная часть исследования в рамках индивидуального проекта.		
	Результаты опытно-экспериментальной работы.		
	Структура и содержание заключения проектной работы.		
	Оформление списка использованных источников и приложений.		
Раздел 3. Управление оформлением и завершением проектов		**20**	ОК01-ОК11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.2
Тема 3.1. Особенности оформления и презентации проектных, исследовательских работ.	**Содержание учебного материала**	10	
	Правилаоформленияпроектных,исследовательскихработ.Требованияктехническомуоформлению текстовых документов.		
	Защитаиндивидуальногопроекта.Требованиякзащитномусловуобучающегося.		
	Компьютерная презентация к защите проектных, исследовательских работ.		
Тема 3.2. Публичное представление результатов проектной деятельности	**Содержание учебного материала**	10	
	Составление защитного слова обучающегося.		
	Публичное выступление. Правила успешного выступления на публике.		
Консультации		**2**	
Всего		**51**	

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета химических дисциплин, лаборатории общей и неорганической химии.

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 солей, кислот, оснований»
- Ряд напряжений металлов

-Пособия по разделу «Генетическая связь между классами неорганических соединений», «Бинарные соединения», «Классы неорганических соединений»

Технических средств обучения:
- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Оборудования и технологического оснащения рабочих мест, определенных для проведения лабораторных и практических занятий:
- Посуда химическая
- Вытяжной шкаф с принудительной вентиляцией
- Весы технические электронные
- Химические реактивы
- Приборы для проведения электролиза
- Модели молекул органических веществ

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Зуб А.Т. Управление проектами:учебник и практикум для СПО/А.Т. Зуб. -2е изд., перераб и доп.-М:Юрайт, 2023.-397с. –(Профессиональное образование) Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
2. Балашов А.И. Управление проектами:учебник и практикум для СПО/ А.И. Балашов и др.-М:Юрайт,2023.-383с.- (Профессиональное образование) Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Азот в нашей жизни.
2. Алхимия-магия или наука?
3. Анализ качественного состава жевательных резинок основных производителей и их влияние на организм человека.
4. Антибиотики – мощное оружие.
5. Блеск и сила здоровых волос (с точки зрения химика) .
6. Витамины и их роль в жизнедеятельности человека.
7. Вклад ученых – химиков в победу над фашизмом в Великой Отечественной войне.
8. Влияние видов химической связи на свойства веществ.
9. Влияние метода замораживания на качество питьевой воды.
10. Возникновение и развитие сахарного производства в России.
11. Вредна ли губная помада?
12. Время в химии. Скорость химической реакции - от чего она зависит?
13. Все о пище с точки зрения химика
14. Гигиенические и косметические средства.
15. Грани яркой натуры Д.И. Менделеева.
16. Железо в нашей жизни.
17. Знаете ли Вы, из чего состоит корпус вашей авторучки?
18. Йод в нашей жизни.
19. Искусство фотографии и химия.
20. Исследование орехов миндаля на содержание цианид-ионов.
21. Как запахи влияют на человека?
22. Калориметрические методы определения концентрации белков.
23. Кальций источник жизни, здоровья и красоты
24. Краски живой и неживой природы
25. Красота с помощью химии. Бытовая химия.
26. Кристаллы вокруг нас.
27. Лауреаты Нобелевской премии в области химии.
28. Металлы – материал для создания шедевров мирового искусства.
29. Минеральная вода- уникальный дар природы.
30. Можно ли получить резину из картошки?
31. Моющие и чистящие средства.
32. О, шоколад! Полезное или вредное лакомство?
33. Пластмассы вчера, сегодня, завтра.
34. Полимеры – современные конструкционные материалы.
35. Почему зубной порошок заменили зубной пастой?
36. Почему мыло моет?
37. Правда и ложь в применении глицерина
38. Природные источники углеводородов и перспективы развития

нефтеперерабатывающей промышленности.

39. Противовирусные средства.
40. Пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.
41. Развитие пищевой промышленности.
42. Свеча - изобретение на все времена.
43. Секреты белозубой улыбки
44. Синтетические высокомолекулярные соединения и полимерные материалы на их основе.
45. Современные строительные материалы в архитектуре городов.
46. Соль – без вины виноватая.
47. Технология производства бумаги
48. Углеводы и их роль и значение в жизни человека.
49. Уникальный мед.
50. Химические вещества вокруг нас.
51. Химические средства защиты растений.
52. Чем дамы пудрят носик?
53. Чем одеколон отличается от духов?
54. Чем шьют хирурги?
55. Что может заменить мыло?
56. Что определяет форму кристаллов солей: анион или катион.
57. Что содержится в чашке чая?

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Родная (чувашская) литература

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Родная (чувашская) литература 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.

I.2. Планируемые результаты

I.2.1. Планируемые личностные результаты

В результате изучения родной (чувашской) 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 социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

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

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях 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;

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;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2.2. Планируемые 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.

1.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты освоения программы по родной (чувашской) литературе должны обеспечивать:

сформированность представлений о роли и значении чувашской литературы в культуре и истории чувашского народа;

осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности;

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;

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;

умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений чувашской литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы;

владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка чувашской литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;

владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, сочинения, эссе, доклады и другие работы);

включение в культурно-языковое поле чувашской литературы, воспитание ценностного отношения к чувашскому языку и литературе как носителям культуры чувашского народа;

понимание чувашской литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;

сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

умение соотносить содержание произведения со временем его написания, выявлять нравственно-духовные ценности;

владение знаниями и пониманием ключевых проблем произведений чувашской литературы, сопоставление их с текстами литератур региона, русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;

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;

владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;

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;

умение использовать для раскрытия тезисов своего высказывания фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;

владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

1.3. Виды учебной работы и объем часов

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
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. Эпический (миф, легенда, предание, баллада, сказка, малые жанры), драматический (свадебный обряд, игры и забавы), лирический (магическая поэзия, календарные обряды, семейно-бытовые обряды, песни, частушки, шутки) ряды фольклора, их связь с литературными жанрами. 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.	Подготовить доклад	2
Тема 2. 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»). Е. Рожанский. Очерк «Чавашсем «ешчен» («Чăвашсем çинчен»). С. Михайлов. Рассказ «Чее кушак» («Хитрая кошка»). М. Фёдоров. Поэма-баллада «Арçури» («Леший»), Реализм как литературное направление. Жанр очерка. Жанр баллады. Формирование чувашского профессионального художественного творчества. Литературно-эстетические поиски в художественном творчестве начала XX века.	Конспект лекции, подготовить презентацию	4

	Культурно-общественная и литературная ситуация в начале XX века. Трансформация эстетической, общественной мысли у чувашского народа. Тяготения И. Яковлев. «Чаваш халахне пана халал» («Духовное завещание чувашскому народу»). Основная проблематика, жанровые особенности «Духовного завещания чувашскому народу».		
Самостоятельная работа	Составить план-рассказ по одному из произведений И.Я. Яковлева		
Тема 3. 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»). Литературная переработка фольклора. Философские проблемы, поднятые в произведениях. Личность и общество, неволя и свобода, добро и зло, гуманизм, соотношение материальных и духовных ценностей. Поэтичность женского образа. Национально-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. Оригинальность и масштабность, национальное своеобразие его мировоззрения. Метро-ритмическое пространство чувашского стиха в творчестве М. Сеспеля (силлабика, силлабо-тоника). Образно-стилевое богатство лирики М. Сеспеля. Переосмысление сказочных образов в стихотворении «£ён кун аки» («Пашня нового дня»). Чуваши и их судьба в поэзии М. Сеспеля. Раздумья поэта о судьбе народа. Социальные и психологические причины трагедии поэта. Письма поэта как лирический дневник эпохи. Символический смысл художественных деталей. Мотив пробуждения души в письмах. Любовная трагедия поэта. Письма М. Сеспеля к А. Червяковой как эпистолярный жанр. Стихотворения «Чаваш ачине» («Сыну чувашскому»), «Хурда шанчак» («Стальная вера»), «Чан чёрёлнё! Ирёклё фырна савасем» («Воистину воскрес! Вольные стихи»). Силлабо-тоническое стихосложение чувашской поэзии. Особенности зарождения чувашской драматургии.	Подготовить ответы на вопросы по биографии и произведениям	4

Тема 4. 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. Его сценическая школа. Национальные основы художественного произведения. Комизм ситуации и комизм характера как основа национального менталитета в комедии «Сутра» («На суде»). Роль народной поэзии в раскрытии конфликта и создании психологических ситуации. Драма «Ялта» («В деревне»).	Ответы на вопросы по тексту Подготовить сценки по тексту	2
Тема 5. Идейно-эстетическая борьба в литературе.	Творчество Метри Юмана - чувашского прозаика, драматурга, публициста и экономиста. Фольклорный мотив в его творчестве. Символико-метафорическая форма как одна из особенностей художественного мышления писателя. 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. Творческий путь Николая Ижендея - поэта и публициста, прозаика и сказочника. Поэма «(Çуралман ача сасси» («Голос нерождённого ребёнка»). Гражданская и гуманистическая позиция поэта в поэме. Ассоциативно-метафорический стиль в социально-философской поэме-метафоре. Рассказы для детей («Шанкарч уроке» («Урок скворца»), «Ыра ёçсен команди» («Команда добрых дел»), «Хуреллё дневник» («Хвостатый дневник»). М. Трубина. Рассказ «Вупар» («Ведьма»). Н. Ижендей. Поэма «Çуралман ача сасси» («Голос нерождённого ребёнка»). Рассказ «Шанкарч урокё» («Урок скворца»).		4
Тема 6. 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. Значение конфликта в драматургии. Влияние «бесконфликтности» на жанровую структуру драматургии. Петр Николаевич Осипов (1900-1987 гг.). Особенности драматургии П.Н. Осипова. Проблема вариативности («Пирен пурнащ хатлахра» («Наша защита в чащобе»).	Подготовить ответы на вопросы по биографии	2

	Драма «Айтар» («Айдар»). Николай Спиридонович Айзман (1905-1967 гг.). Мастер сатирико-юмористических пьес. Социальные проблемы общества в творчестве («Кай, кай Ивана» («Выйди, выйди за Ивана»), «Алла ала çавать» («Рука руку моет»). Комедия «Кама савать - çавна каять» («Кого любит, за того и замуж выходит»). Теория литературы. Теория «бесконфликтности» в советской драматургии. Трагизм времени и человека в литературном творчестве. Василий Егорович Митта (1908-1957 гг.). Василий Митта - поэт и переводчик. Нелёгкая судьба и её отражение в творчестве поэта. Жанрово-поэтическое своеобразие стихотворений. Связь с общечеловеческими ценностями. Афористичность и языковая чеканность поэзии 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»).	Пересказ отрывка из произведения	
Тема 7. Трагедия войны в литературе.	Военная поэтика 1940-х годов: героизм и трагедия времени и людей. 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. Творчество В. Эльби. Тема патриотизма и войны, (повесть «(Çершыван пулас хуралщисем» («Будущие защитники Родины»), роман «Пулас кинсем» («Невесты»). Творчество Е. Лисиной. Военная тематика. Рассказ «Çакар чёлли» («Кусок хлеба»). Смысл названия рассказа. Правдивое и яркое изображение послевоенной деревни. Соотношение факта и вымысла. В. Эльби. Роман «Пулас кинсем» («Невесты»).	Выполнить задание по плану Выучить наизусть стихотворение	2

	Е. Лисина. Рассказ «Çакар чёлли» («Кусок хлеба»). Женская проза: тематика, главный герой, проблематика. Гендерный подход в литературе.		
Тема 8. 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»). Жанровые особенности, тематика, проблемы. Художественная выразительность, лаконизм и философский лейтмотив миниатюр, отражение в них чувашского национального самосознания. Жизнь и смерть в творческой концепции П. Хузангая, образностилистическое своеобразие его поэзии. Проблема отражения фактов биографии и конкретных впечатлений в лирическом произведении. 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»). Александр Спиридонович Артемьев (1924-1998 гг.). А. Артемьев - проникновенный лирик, мастер психологического портрета. Женский образ как носитель нравственных устоев. Исключительные характеры, необычные ситуации, проблема свободы личности в повести «Салампи» («Саламби»). Рассказ «Ан аван, шёшкё» («Не гнись, орешник»). 94.1.1.1.Хведер Агивер (Коновалов Фёдор Георгиевич) (р. 1943 г.). Творческий путь писателя. Художественное своеобразие его рассказов и новелл («Акаль» («Агюль»), «Суран» («Рана»), «Кашни çулла чечекленет» («Зацветает каждое лето»). Роль женского образа в поэтике произведений. Новелла «Ç апса çумăр давать» («Проливной дождь»).	Выучить стихотворение по выбору студентов Ответы на вопросы по произведениям	4
Тема 9. 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. Геннадий Николаевич Айги (Лисин), 1934-2006 гг.	Ответы на вопросы по произведениям	2

	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. Художественные эксперименты в творчестве Микулай Ильбек (Николай Филиппович Ильбек), 1915-1981 гг. Творческий путь писателя, переводчика. Социально-философское осмысление жизни в романе «Хура «çăкăр» (Черный хлеб). Фольклорный материал (синзе, акатуй, ниме, проводы в солдаты и другое) в сюжетной ткани романа как средство характеристики героев, создания национального колорита и как элемент композиции. Идея духовной опустошенности человека. Роман «Хура 9акар» («Чёрный хлеб»). Николай Терентьевич Терентьев, 1925-2014 гг. Н. Терентьев - драматург и переводчик. Творческий путь. Исторические события и личности в драме «Хумсем 9ырана 9апа99ё» («Волны бьют о берег»). Основной конфликт трагикомедии Н. Терентьева «Пушар лаши» («Пожарная лошадь»). Система образов. Высмеивание человеческих пороков. Связь драматургии и театра. Жанрово-стилевые особенности пьес для постановок. Трагикомедия «Пушар лаши» («Пожарная лошадь»).		
Самостоятельная работа	Подготовить доклады по одному из писателей и поэтов по предложенным темам.		
Тема 10. Национальное как основа эстетики и художественного творчества.	Возвращение литературы к национальным основам: к гуманизму, к общечеловеческим ценностям, к экспериментам в области формы. Стремление литературы к новизне: обращение к новым жанровым формам, темам, поиски в области литературного героя. Воссоздание распада и деградации человека и общества, слияние социального и экзистенциального начал при оценке опыта тоталитарного, осуждение культа личности. Борис Борисович Чиндыков, р. 1960 г. Б. Чиндыков - прозаик, драматург, переводчик, поэт-песенник. Вопрос о смысле бытия, целесообразности человеческого существования. Жизнь общества, быт внешний, быт внутренний в социальном конфликте его произведений. Публицистическая направленность прозы. Вопросы национального самосознания, духовной свободы и моральные поиски современников в литературе. Проблемы возрождения и сохранения нации в драматургии. Рассказы «Hotel Chuvashia», «Чук уйахё» («Месяц жертвоприношения»).	Подготовить ответы на вопросы по биографии и произведениям	2

	Художественно-поэтические поиски Раисы Сарби («Поэт пулас тесен» («Если хочешь быть поэтом»), «£ул тупене пахса калана самах» («Слова, обращённые к небесам»). Стихотворение «Кашни курака» («Каждой травинке»). Николай Васильевич Угарин, р. 1963 г. Творческие поиски Н. Угарина. Галерея человеческих характеров в его драматургии («Ма кёске-ши яш ёмёр?» («Почему же коротка молодость?»), «Юнпа вараланна пёркенчёк» («Окровавленная фата»), «Манкун умён» («Перед Пасхой»). Драма «Тёпсёр сапкари ача сасси» («Детский крик в бездонной колыбели»).		
Тема 11. Чувашская литература конца XX - начала XXI веков.	Творчество поколения национального подъема 1990-х годов. Героизация исторического прошлого как художественный метод. Морально-нравственные проблемы современников в трагедии М. Карягиной «Кёмёл тумла $ар» («Серебряное войско»). 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»). Трагическое в литературе. Трагизм как стилеобразующий фактор в творчестве Н. Ильиной (рассказ «Даниил»). М. Карягина. Трагедия «Кёмёл тумла дар» («Серебряное войско»). Н. Сельверстрова. Стихотворения «Мана мар, халь сана ирёк...» («Не мне, теперь тебе свободно...»), «Хальхинче укёнсех укётленё...» («На этот раз умолял, раскаявшись...»). О. Прокопьев. Стихотворения «Чи таран тинёсре улмуддисем уседдё...» («В самом глубоком море яблони растут»), «Сапка ачи пек лапка дёр дине» («На спокойную, как грудной ребёнок, землю»), Н. Ильина. Рассказ «Шёл кавар» («Горящий уголёк»).	Написать сочинение-эссе по произведениям современной чувашской литературы	2
Тема 12. 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?»).		2

	О. Австрийская (Иванова). Рассказ «Пёрремёш туйам» («Первое чувство»). И. Степанова. Стихотворение «Эс мана хёвелём теттён...» («Ты меня называл моё солнышко...»).	Пересказ отрывка из произведения	
Самостоятельная работа	Написать эссе по творчеству одного из современных писателей.		
Промежуточная аттестация			2
Самостоятельная работа			3
Консультация			1
	Всего		32

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

1. Учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Технических средств обучения:

1. Мультимедийная установка.
2. Библиотечный фонд.
3. Телевизор.
4. Портреты писателей

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

1. Столы.
2. Стулья.
3. Доска.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Пушкин В.Н. Чувашская литература:учебник-хрестоматия для 10-11 кл.- Чебоксары: Чувашкнигоиздат, 2001

ДИ – Дополнительные источники:

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

химических технологий и фармацевтики

Председатель ПЦК _____/В.А. Павлова/

УТВЕРЖДЕНО

приказом №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01. Химия

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

С.Ю. Архипова – преподаватель биологии и химии
Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01. Химия

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 **ПК 2.2-2.8** **ПК 3.2-3.7** **ПК 4.2-4.6** **ПК 5.2-5.6** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11.**	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

	деятельность в профессиональной сфере.	

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- -понятие химической кинетики и катализа;
- -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- -основы аналитической химии;
- -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- -методы и технику выполнения химических анализов;
- -приемы безопасной работы в химической лаборатории

В процессе освоения учебной дисциплины студент должен овладевать общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**

Критерии оценки личностных результатов обучающихся:

- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- 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;
- 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;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

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	148
Объем образовательной программы	146
в том числе:	
теоретическое обучение	125
лабораторные занятия (если предусмотрено)	14
практические занятия (если предусмотрено)	7
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	3
Самостоятельная работа [1]	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая химия		**41**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16.**
	1.Основные понятия термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса	1	
	2.Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	1	
	3.Законы термодинамики.	1	
	4.Калорийность продуктов питания.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	5-6.Практическое занятие № 1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	**-**	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**10**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-16**
	7.Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	1	
	8.Типы химической связи.	1	
	9.Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	1	
	10-11.Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)	2	
	12-13.Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	
	14.Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	1	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК 4,ОК 6**
	15-16. Лабораторная работа 1.Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	-	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16.**
	17.Скорость и константа химической реакции.	1	
	18.Теория активации. Закон действующих масс	1	
	19.Теория катализа, катализаторы.	1	
	20.Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	1	
	21.Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	1	
	22.Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**ОК4, ОК6**
	23-24.Лабораторная работа 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	-	
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**	**12**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	25**.** Общая характеристика растворов.	1	
	26.Классификации растворов, растворимость	1	
	27.Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	1	
	28.Способы выражения концентраций	1	
	29.Водородный показатель. Способы определения pH среды.	1	
	30.Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах	1	
	31-32.Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	

	33-34.Практическое занятие № 2. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	35-36**. Лабораторная работа 3.**Определение pH среды различными методами.	2	**ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	-	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**5**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	37.Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность	1	
	38.Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	1	
	39.Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании	1	
	40.Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	1	
	41.Контрольная работа № 1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	-	
Раздел.2 Коллоидная химия		**37**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	42.Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	1	
	43-44. Дисперсные системы , характеристика, классификация	2	
	45.Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	1	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**8**	
	46.Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика.	1	

Коллоидные растворы.	47.Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки	1	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	48 Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию	1	
	49.Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	50-51. Практическое занятие №3. Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	52-53 Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	2	**ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	-	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**12**	**ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-16**
	54. Характеристики грубодисперсных систем, их строение.	1	
	55. Свойства грубодисперсных систем.	1	
	56. Методы получения и стабилизации грубодисперсных систем.	1	
	57. Применение грубодисперсных систем.	1	
	58. Эмульсии.	1	
	59. Пены.	1	
	60. Порошки.	1	
	61 Аэрозоли.	1	
	62. Дымы, туманы.	1	
	63. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ОК4, ОК6**
	64-65. Лабораторная работа 5 Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	-	
Тема2.4. Физико-химические изменения	**Содержание учебного материала**	**13**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	66. Строение ВМС, классификация.	1	
	67. Реакции полимеризации получения высокомолекулярных соединений	1	

органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	68. Реакции поликонденсации получения высокомолекулярных соединений	1	**ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	69.Природные высокомолекулярные соединения.	1	
	70.Синтетические высокомолекулярные соединения.	1	
	71.Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы	1	
	72.Студни, методы получения. Синерезис.	1	
	73.Изменение углеводов в технологических процессах	1	
	74. Изменение белков в технологических процессах	1	
	75.Изменение жиров в технологических процессах	1	
	76. Контрольная работа № 2.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	**ОК4, ОК6**
	77-78. Лабораторная работа 6. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	-	
Раздел 3. Аналитическая химия		**68**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**10**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	79-80. Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания.	2	
	81-82. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа	2	
	83-84. Дробный и систематический анализ.	2	
	85-86. Особенности классификации катионов и анионов.	2	
	87-88. Условия протекания реакций обмена	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**26**	
	89. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов	1	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	90. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.	1	
	91.Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля	1	
	92.Групповой реактив и условия его применения.	1	

	93.Произведение растворимости, условия образования осадков	1	
	94.Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей аналитической группы.	1	
	95.Характеристика группы, частные реакции на катионы четвертой аналитической группы	1	
	96.Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.	1	
	97.Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	1	
	98.Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	1	
	99. Классификация анионов.	1	
	100. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля	1	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	101.Частные реакции анионов первой группы.	1	
	102.Частные реакции анионов второй группы.	1	
	103.Частные реакции анионов третьей группы	1	
	104.Систематический ход анализа соли	1	
	105-106. Обобщение.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	107-108. Лабораторная работа 7. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.	2	**ОК4, ОК6**
	109-110. Лабораторная работа 8-9 Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.	2	**ОК4, ОК6**
	111-112. Лабораторная работа 10. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.	2	**ОК4, ОК6**
	113-114. Практическое занятие№ 4. Решение задач на правило произведение растворимости.	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	**1**	
Тема 3.3.	**Содержание учебного материала**	**24**	
	115-116. Понятие. Сущность методов количественного анализ	2	

Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	117-118. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	119. Сущность и методы объемного анализа .	1	
	120-121. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы	2	
	122. Теория индикаторов	1	
	123-124. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	2	
	125.Перманганатометрия и её сущность	1	
	126. Йодометрия и её сущность	1	
	127-128. Сущность методов осаждения.	2	
	129- 130. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	131-132. Практическая работа № 5. Вычисления в весовом анализе.	2	**ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
	133-134. Практическая работа № 6 Вычисления в объемном анализе	2	
	135-136 Лабораторная работа №11 Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах	2	**ОК4, ОК6**
	137 Лабораторная работа 12. Приготовление рабочего раствора перманганата калия	1	
	138. Лабораторная работа 13. Определение содержания хлорида натрия в растворе.	1	**ПК 2.2 ОК4, ОК6**
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологичес-кого контроля	-	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ЛР 1-4,7,9,10,13,16**
	139-140. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	
	141-142.Подготовка к контрольной работе.	2	
	143-144. Контрольная работа № 3.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	145-146**. Лабораторная работа 14.** Определение массовой доли жира в молоке кислотным методом.	2	**ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6**

	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	**1**	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**		
Всего:		**146**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Химии», оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Белик В.В., Киенская К.И. Физическая и коллоидная химия. 3-е издание стереотипное – М.; Академия, 2019.- ISBN 978- 5- 4468-8426-1

2. Голубков Ю.М., Головачева В.А., Ефимова Ю.А. Аналитическая химия. 2-е издание стереотипное – М.; 2019. – ISBN 978- 5-4468-8370-7

3.2.2. Электронные издания:

1. http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. http://scitecIibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека/
4. www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
5. www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
6. http://www.alhimik.ru - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
7. http://dnttm.ru/ – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. http://www.it-n.ru/ - сетевое сообщество учителей химии
9. http://chemistry-chemists.com/ – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии
10. http:/www.astu.org/content/userimages/fiIe/upr_1_2009/04.pdf

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с
2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена.

-приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; **Промежуточная аттестация** в форме экзамена.

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Составитель: Архипова Светлана Юрьевна, преподаватель химии и биологии Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного.

Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**

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	38
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	6
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Особенности взаимодействия природы и общества		20	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**	*7*	
	1. **Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.** Развитие производительных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот; преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		1
	2. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу.		
	3.Научно- технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.		
	4. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Признаки экологического кризиса.		
	5. .Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, « парниковый эффект» и другие пути их решения.		
	6. Практическое занятие №1		
	Современный экологический кризис и стратегии выживания человечества		
	7. Практическое занятие № 2		
	Основы природопользования и охраны природы		
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**	3	1
	8. Природные ресурсы и их классификация. Природные ресурсы Чувашской Республики. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.		
	9. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.		
	10. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.		
Тема 1.3 Загрязнение	**Содержание учебного материала**	10	1
	11. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение.		

окружающей среды.	12. Основные загрязнители, их классификация.		
	13. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.		
	14. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. 16. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов.		
	15..«Зеленая» революция и ее последствия.		
	16. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов.		
	17 Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.		
	18.Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).		
	19. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		
	20. Практическое занятие № 3		
	Определение количества антропогенных загрязнений, попадающих в окружающую среду в результате работы автотранспорта		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление таблицы «Загрязнение атмосферы, гидросферы, литосферы токсичными отходами, в том числе пищевой промышленности.		1	
Раздел 2 Правовые и социальные основы природопользования		16	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**	8	1
	21. . История Российского природоохранного законодательства.		
	22. Природоохранные постановления Закон « Об охране окружающей природной среды»		
	23.Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.		
	24. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций.		
	25. Международные соглашения, конвенции, договоры по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности..		
	26. .Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.		
	27. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.		
	28. Практическое занятие №4 Составление экологического паспорта предприятия		
	Содержание учебного материала	8	1

Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	29. Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.**		
	30. Юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.		
	31. Экологическая оценка деятельности предприятий.		
	32 . Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
	33. Практическое занятие №5		
	Анализ экологического законодательства РФ		
	34. Практическое занятие №6		
	Правовые вопросы экологической безопасности		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщения «Юридическая ответственность в области охраны окружающей среды».		1	
35- 36. Дифференцированный зачет		2	
	Всего:	**38**	

1 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины происходит в учебном кабинете экологии.
Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- комплект учебно-методической литературы;
- наглядные пособия;
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов.

2

3 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для образоват. учреждений сред. проф.образования / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. – 10-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Дополнительные источники:

1. Вильчинская О. В., Воробьев О. В., Дьяченко В. В., Корчагина А. В. Основы природопользования: экологические, экономические и правовые аспекты. – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2014.
2. Экологические основы природопользования: учебник / Т. П. Трушина. – Изд. 6-е, доп. и пер. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015.
3. Экология: учебник для вузов / В. И. Коробкин, Л. В. Передельский. – Изд. 16-е, доп. и переработ. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015.
4. 5Боголюбов С.А. Экология. Учебное пособие. – М.: Знание, 2015.
5. Бугаев А. Глобальная экология. Концептуальные основы. М.: - СПД Павленко, 2015.
6. Винокуров Н. Ф., Трушин В. В. Глобальная экология. М.: Просвещение, 2015.
7. Воронов Н. А. Экология. М.: Агар. 2015.
8. Гальперин М. В. Общая экология. Учебник. М.: Форум, 2015.
9. Прохоров Б. Б. Социальная экология. Учебник для студентов ВУЗов. – М: Академия, 2015.

Периодические издания:

1. Журнал «Экология».
2. Журнал «Экология и жизнь».
3. Журнал «Экологическая правда».
4. Журнал «Экологический вестник России».
5. Журнал «Экология и культура».

Электронные ресурсы:

1. Электронная библиотека. Форма доступа: http://www.sci-lib.com.

2. Экологический портал. Форма доступа: http://ecoportal.su/public.php.
3. Федеральные образовательные ресурсы. Форма доступа:
http://www.mon.gov.ru
http://www.obrnadzor.gov.ru
http://www.ed.gov.ru.
4. Федеральный информационно-образовательный портал. Форма доступа: http://edu.ru.
5. Средства массовой информации образовательной направленности. Форма доступа: http://www.newseducation.ru.
6. Энциклопедии словари, справочники, каталоги. Форма доступа:
http://edu-all.ru.
http://zapovednik.cwx.ru/
http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html
http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html

4 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестировани

-понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.		
Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОГСЭ. 01 Основы философии

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл и вместе с учебными дисциплинами цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01-ОК 04, ОК 06-ОК 11	ориентироваться в истории развития философского знания; вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии. применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной, деятельности	основных философских учений; главных философских терминов и понятий проблематики и предметного поля важнейших философских дисциплин

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Изучает философскую литературу и современные научные разработки в области будущей профессии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Выполняет последовательно и верно практические работы в соответствии с инструкциями, технологическими картами Обосновывает способы и методы решения профессиональных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует способности при принятии решений в стандартных и нестандартных ситуациях Совершает текущий и итоговый контроль при выполнении работ в пределах своих компетенций, исправлять неточности Анализирует и оценивает последствия некачественно и несвоевременно выполненной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Находит и использует необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Оформляет результаты самостоятельной и практической деятельности с использованием ИКТ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Выполняет работы в малых группах, звеньях, бригадах Формирует коммуникативных способностей в общении Владеет способами бесконфликтного общения и и саморегуляции в коллективе Соблюдает принципы профессиональной этики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Отслеживает работу членов команды Следит за результатами их работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Изучает нормативно-правовую документацию, техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке. Применяет необходимый лексический и грамматический минимум для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. Владеет современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельно совершенствует устную и письменную речь и пополняет словарный запас. Владеет навыками технического перевода текста, понимает содержание инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует знания по финансовой грамотности. Определяет успешные стратегии решения проблемы, разбивает поставленную цель на задачи. Разрабатывает альтернативные решения проблемы.

	Самостоятельно организует собственные приемы обучения в рамках предпринимательской деятельности. Разрабатывает в соответствии с НПА и презентует бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.
Должен уметь:	
Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Составляет структуру общих философских проблемах бытия Умеет отражать характер познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста
Должен знать:	
Основные категории и понятия философии, основы философского учения о бытии	Называет основные понятия основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества;
Основные категории и понятия философии, сущность процесса познания;	Перечисляет содержание философского учения о бытии сущность процесса познания, основы научной, философской и религиозной картин мира;
Основы научной, философской и религиозной картин мира, сущность процесса познания	Перечисляет основные принципы и элементы условий формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
Роль философии в жизни человека и общества; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	Знает сущность социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**48**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**1**
Консультации	**2**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**45**
Теоретическое обучение	**45**
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

1 2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1. Общая философия			**4**
Тема 1.1. Возникновение философии. Основной вопрос философии	**Теоретическое обучение** **Предпосылки образования философии как науки.** Мифология – источник философии. Способ мышления и мировоззрения в науке. Аппарат мышления. Историзм и этимология термина. Основной вопрос философии и его стороны. Разделы и классификация вопросов по порядкам. Типы философии. Проблематика в философии.	ОИ1 с.3 – 6 ответы на вопросы	**2**
Тема 1.2. Функции и методы науки	**Теоретическое обучение** **Характеристика функций философии, как способов осмысления мира.** Частные философские методы познания действительности (софистика, эклектика, герменевтика, догматизм, метафизический и диалектический методы).	ОИ 1 с.6 – 16 ответы на вопросы	**2**
Раздел 2. Историческая философия			**8**
Темы 2.1 Характеристика учений и школ философии.	**Теоретическое обучение:** **Философия Древней Индии.** Философские школы. **Философия Древнего Китая.** Философские школы и отдельные мыслители. **Философия эпохи Античности.** Школы и ее отдельные представители. **Философия эпохи средневековья**. Школы, отдельные представители.	ОИ 1 с. 19 – 24, с. 27 – 35 ОИ 1 с. 37 – 56, ОИ 1 с. 69 – 77, чтение материала, ответы на вопросы	**2** **2** **2** **2**
Раздел 3. Прикладная философия			**27**
Тема 3.1. Онтологическая философия	**Теоретическое обучение:** **Понятие бытия, его типы, виды, уровни**. Современная картина физической реальности мира. Понятие категории «материя», ее виды состояния и свойства. Понятие Бытия и материи.	ОИ 1 с. 159 ответы на вопросы	**2**
Тема 3.2 Понятие сознания в философии	**Понятие сознания. Факторы его формирования.** Свойства сознания. Функции мозга в формировании сознания. Сознательность и уровни определения уровня сознательности.		**2**

Тема 3.3 Познание в философии	**Теоретическое обучение**: **Понятие познания. Предмет и объект познания.** Типы познания. Виды и разновидности познавательного процесса. Понятие истины и ее виды.	ОИ 1 с. 185 – 193	**2**
	Самостоятельная работа: изучение истины, ее виды. Примеры видов истины.		
Тема 3.4. Человек в философии	**Теоретическое обучение**: **Индивид, индивидуальность, личность. Целостность человеческого существа..** Определение черт и качеств человека. Биологическая и социальная сущности. Телесность.	ОИ 1 с. 171 – 175, Творческая работа, ответы на вопросы	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: творческая работа «Кто ты человек?»		
Тема 3.5. Понятие свободы, любви, счастья и смысла жизни в философии	**Теоретическое обучение**: **Свобода бытия человека и ее проявления**. **Счастье и смысл жизни человека как основополагающие основы бытия.** Творчество, талант и гениальность.Любовь и любовные чувства человека. Разновидности любви. Конечность существования.	ОИ 1 с. 177 – 206, Творческая работа, ответы на вопросы	**2**
	Самостоятельная работа: творческая работа «Мое понимание любви, счастья и смысла жизни»		
Тема 3.6. Микро- и макро - космос. Вселенная в философии	**Теоретическое обучение:** **Натурфилософия. Микро- и макрокосмос**. Теории происхождения метагалактики Млечный путь.	ОИ 1с.109 – 111 дополнительное изучение теорий происхождения мира	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: творческая работа – «Попытка представления своего места в существующем мире. Обозначить собственные ориентиры жизненного пространства и своих жизненных принципов, убеждений на основе философии экзистенции».		
Тема 3.7. История в философии	**Теоретическое обучение:** **Историко-философские концепции исторического развития общества**. Источники исторического развития. Историческое сознание и цели истории.	ОИ 1 с. 211 – 220, с.111 – 112 Творческая работа, ответы на вопросы	**2**
	Самостоятельная работа: «Имеет ли смысл история?» - творческая работа.		
Тема 3.8. Социальная философия	**Теоретическое обучение:** **Общество и его типы. Общность и их классификация.** Современное понимание общества в философии.	ОИ 1 с. 211 – 220 с.117 – 119 Творческая работа, ответы на вопросы	**2**
	Самостоятельная работа: творческая работа «Общество, в котором я живу», «Модель моего общества»		
Тема 3.9. Политика как явление в обществе	**Теоретическое обучение:** **Определение и осмысления феномена власти**. Классификация и характеристика политических режимов. Понимание власти в философии.	ОИ 1 с.119 – 121 ответы на вопросы	**2**
Тема 3.10. Религия и философия	**Теоретическое обучение:** **Осмысление и определение феномена религии в философии** . Религия как часть культуры.. Основные религиозные системы и ветви.	ОИ 1 с. 245 с.121 - 123	**2**

		ответы на вопросы	
Тема 3.11. Культура в философии и в обществе	**Теоретическое обучение:** **Культура как способ определения человека в мире**. Понимание культуры и подходы понимания. Уровни культуры. Разновидности культуры. Поведенческие подсистемы культуры. Многообразие форм культуры и ее функции.	ОИ 1 с. 243 с.113 – 117 Творческая работа, ответы на вопросы - изучение ценностей человеческого общества и их природы.	**2**
Тема 3.12. Глобальные проблемы человечества	**Теоретическое обучение:** **Определение, характеристика и классификация проблем человеческого сообщества.**	ОИ 1 с. 224 – 231, с.123 – 129 Творческая работа, ответы на вопросы	**2**
Тема 3.13. Прогнозы будущности человечества	**Теоретическое обучение:** **Образы будущности человеческой цивилизации**. Утопия и аллармизм – диаметральные проекции будущего. Проект создания будущего человечества по масштабам определения человеческих сообществ.	ОИ 1 с.123 – 124 Творческая работа, ответы на вопросы, создание проекта будущности цивилизации	**2**
Тема 3.14. Законы и категории существования мира.	**Теоретическое обучение:** **Закон взаимного перехода количественных изменений в качественные и обратно.** **Закон взаимного проникновения противоположностей.** **Закон отрицания отрицания.** Характеристика групповых категорий диалектического развития мира. Дифференцированный зачет **Дифференцированный зачет**	ОИ 1 с.150 – 156 с.129 – 132 Творческая работа, ответы на вопросы	**2** **2** **2** **1**
	Самостоятельная работа « Модель моего общества»»		**1**
Консультации			**2**
	Всего		**48**

2 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению обучения

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:
учебные столы
учебные стулья
учебная доска
стол преподавателя

3 3.2. Требования к минимальному информационному обеспечению обучения

ОИ - Основные источники учебной литературы:

1. Горелов А.А Основы философии.-М:Академия, 2019

(электронные издания):

1. HTTP://FILOSOF.HISTORIC.RU/
2. HTTP://PHILOSOPHY.RU/

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

4

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г.Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОГСЭ.02. История принадлежит к общему гуманитарному и социально экономическому циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире Умение выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Знание основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков. Знание сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв. Знание основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; Знание назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций, и основных направлений их деятельности; Знание сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплений национальных и государственных традиций. Знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Результатом освоения данной учебной дисциплины является освоение студентами следующих компетенций, знаний и умений:

Результаты обучения	**Основные показатели результата обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Понимает и анализирует сущность и значение информации для решения задач профессиональной деятельности Распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте. Определяет этапы решения задачи. Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.

	Владеет культурой мышления, умеет аргументировано и ясно строить устную и письменную речь Владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности. Использует специальные методы и способы решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирует процесс поиска. Структурирует получаемую информацию. Владеет способами систематизации и интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности и в соответствии с задачей информационного поиска. Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска. Оформляет результаты поиска.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Повышает свою квалификацию и мастерство Организует собственное профессиональное развитие и самообразование в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры. Занимается самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности. Умеет разрабатывать, презентовать и доказывать свои рассуждения и решения Приобретает новые научные и профессиональные знания, используя современные ИКТ Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Анализирует психологические основы деятельности коллектива и психологические особенности личности. Уважает интересы, точку зрения, мнение окружающих людей Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке. Использует особенности социального и культурного контекста. Владеет правилами оформления документов и построения устных сообщений.

социального и культурного контекста	Адаптирует речь с учетом особенностей социального и культурного контекста Грамотно и компетентно составляет деловую документацию Создает продукт письменной коммуникации определенной структуры на государственном языке. Самостоятельно выбирает стиль (жанр) письменной коммуникации на государственном языке в зависимости от цели, содержания и адресата.
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Осознает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Осознает значимость профессиональной деятельности по профессии. Выражает свою гражданско-патриотическую позицию, участвуя в выборной компании Выражает уважение к государственной символике, проявляет патриотизм Берет на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку Участвует в социально-значимых акциях, волонтерском движении Осуществляет свою деятельность на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. Демонстрирует сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Имеет активную позицию и пропагандирует ее в целях сохранения окружающей среды Владеет знаниями и умениями необходимыми при возникновении чрезвычайных ситуаций Бережно относится к материально-технической базе предприятия Прогнозирует возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников. Владеет приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Изучает современные программные продукты Владеет различными методами поиска информации, включая сетевые ресурсы сети Интернет для решения профессиональных и социальных задач Принимает решение о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной

	информации для решения профессиональных задач. Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Изучает нормативно-правовую документацию, техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке. Применяет необходимый лексический и грамматический минимум для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. Владеет современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельно совершенствует устную и письменную речь и пополняет словарный запас. Владеет навыками технического перевода текста, понимает содержание инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует знания по финансовой грамотности. Определяет успешные стратегии решения проблемы, разбивает поставленную цель на задачи. Разрабатывает альтернативные решения проблемы. Самостоятельно организует собственные приемы обучения в рамках предпринимательской деятельности. Разрабатывает в соответствии с НПА и презентует бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объём в часах**
Объем образовательной программы	**38**
в том числе:	
теоретическое обучение	36
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объём в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**18**	
Тема 1.1 **Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. – второй половине 80-х гг.** **Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х**	**Тематика теоретических занятий**		ОК.01–ОК.07 ОК.11
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии национальной и социально-экономической политики. Кризис «развитого социализма». Культурная жизнь в СССР.	2	
	2. Внешняя политика СССР к началу 1980-х гг. «Биполярная модель» международных отношений. Блоковая стратегия. СССР в глобальных и региональных конфликтах.	2	
	3. Афганская война и ее последствия. Ближневосточный конфликт.	2	
	4. Предпосылки системного кризиса. Перестройка в СССР (1985-1991гг): причины, цели, модели.	2	
	5. Перестройка в экономике.	2	
	6. Перестройка в политической и духовной сферах.	2	
	7. Перестройка во внешней политике; принципы «Нового политического мышления».	2	
	8. «Парад суверенитетов». События августовского путча.	2	
	9. Распад СССР. Причины, процесс распада СССР. Подписание Беловежских соглашений и образование СНГ.	2	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX- начале XXI века.		**15**	
Тема 2.1 **Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века**	**Тематика теоретических занятий**	**6**	
	1. Антикризисные меры и рыночные реформы. **2. Формирование государственной власти новой России**. Принятие Конституции РФ 1993г. Становление гражданского общества. **3. Обострение локальных конфликтов на постсоветском пространстве**. РФ и страны ближнего зарубежья. РФ и СНГ. Международные отношения в конце XX века. Программные документы ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства.		ОК.01–ОК.07 ОК.11
Тема 2.2.	**Тематика теоретических занятий**	**4**	

Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**1. Россия и страны Ближнего Зарубежья. СНГ, ОДКБ.** **2. Россия и страны Дальнего Зарубежья.**		ОК.01–ОК.07 ОК.09
Тема 2.3 **Россия и мировые интеграционные процессы**	**Тематика теоретических занятий**	**2**	
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Роль международных организаций (ВТО, ЕЭС, ОЭСР) в глобализации политической и экономической жизни и участие России в этих процессах. Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) развития ведущих государств и регионов мира; Важнейшие правовые и законодательные акты мирового и регионального значения. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира	2	ОК.01–ОК.07 ОК.11
Тема 2.4**.** **Развитие культуры в России**	**Тематика теоретических занятий**	**3**	
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций российской цивилизации как основы сохранения национальной идентичности. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития духовной культуры в РФ.	3	ОК.01–ОК.07 ОК.11
Тема 2.5. **Перспективы развития РФ в современном мире**	**Тематика теоретических занятий**	**2**	
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Россия и страны ближнего зарубежья. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Инновационное развитие в РТ. Важнейшие научные открытия и технические достижения современной России с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике.	2	ОК.01–ОК.07 ОК.11

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с историческими документами и историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.: экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий. 2. Работа с историческими документами и историческими картами: внешняя политика России в условиях геополитических вызовов современного мира. 3. Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России.	**1**	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие: кабинета «Социально-экономических дисциплин», оснащенного следующим оборудованием: рабочее место преподавателя, парты учащихся, техническими средствами обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, шкафы для хранения учебных материалов по предмету.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

ОИ - Основные источники учебной литературы:

1. Артемов В.В. История. В двух частях: ч. 1- 2. – М.: Академия, 2018
2. Артемов В.В. История Отечества с древнейших времен до наших дней. - М.: Академия, 2016
3. Артемов В.В. История. – М.: Академия, 2016
4. Загладин П.В., Петров Ю.А. История конца XIX - начала XXI в.- М.: Русское слово, 2014
5. Самыгин П.С. История.- М.: ИНФРА - М, 2018
6. Самыгин П.С. История, электронный образовательный ресурс.ZNANIUM.COM.

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

5

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии

общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____/Е.Г.Данилкина/

УТВЕРЖДЕНО

приказом №135-ОД от 08.04.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Мясникова И.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный зык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл и вместе с учебными дисциплинами цикла обеспечивает формирование общих компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код компетенции	Знания	Умения
ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11	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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Результаты обучения	Основные показатели результата обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Понимает и анализирует сущность и значение информации для решения задач профессиональной деятельности. Распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте. Определяет этапы решения задачи. Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. Владеет культурой мышления, умеет аргументировано и ясно строить устную и письменную речь. Владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности. Использует специальные методы и способы решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организует работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Анализирует психологические основы деятельности коллектива и психологические особенности личности. Уважает интересы, точку зрения, мнение окружающих людей. Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Осознает значимость профессиональной деятельности по профессии. Выражает свою гражданско-патриотическую позицию, участвуя в выборной компании. Выражает уважение к государственной символике, проявляет патриотизм. Берет на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку. Участвует в социально-значимых акциях, волонтерском движении. Осуществляет свою деятельность на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. Демонстрирует сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну)
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Владеет достаточными знаниями иностранного языка для работы с профессиональной документации. Умеет грамотно составить документацию на государственном языке. Использует нормативные правовые документы в своей деятельности на государственном и иностранном языке. Обменивается информацией, необходимой для решения профессиональных задач. Владеет современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельно совершенствует устную и письменную речь и пополняет словарный запас. Владеет навыками технического перевода текста, понимает содержание инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Изучает нормативно-правовую документацию, техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке. Применяет необходимый лексический и грамматический минимум для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. Владеет современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельно совершенствует устную и письменную речь и пополняет словарный запас. Владеет навыками технического перевода текста, понимает содержание инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует знания по финансовой грамотности. Определяет успешные стратегии решения проблемы, разбивает поставленную цель на задачи. Разрабатывает альтернативные решения проблемы. Самостоятельно организует собственные приемы обучения в рамках предпринимательской деятельности. Разрабатывает в соответствии с НПА и презентует бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**170**
в том числе:	
практические занятия	168
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета (4, 6, 8)*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объём в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
3 семестр			
Тема 1. Система образования в России и за рубежом	**Тематика практических занятий**	**10**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Система образования в России и за рубежом».	2	
	2. Работа с текстом «Система образования в России и за рубежом».	2	
	3. Разряды и число существительных.	2	
	4. Притяжательный падеж существительных.	2	
	5. Подготовка рекламного проспекта «Мой техникум».	2	
Тема 2. Различные виды искусств. Мое хобби	**Тематика практических занятий**	**10**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Различные виды искусств».	2	
	2. Работа с текстом «Различные виды искусств».	2	
	3. Имя прилагательное: разряды, степени сравнения.	2	
	4. Имя прилагательное: сравнительные конструкции с союзами.	2	
	5. Совершенствование речевых навыков по теме «Мои интересы и увлечения».	1	
	6. Контрольная работа № 1 «Имя существительное. Имя прилагательное».	1	
Тема 3. Здоровье и спорт	**Тематика практических занятий**	**10**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Здоровье и спорт».	2	
	2. Работа с текстом «Здоровый образ жизни».	2	
	3. Числительные: разряды, употребление.	2	
	4. Числительные: обозначение времени, обозначение дат.	2	
	5. Развитие навыка диалогической речи по теме «Активный отдых».	2	
4 семестр			
Тема 4. Путешествие. Поездка за границу	**Тематика практических занятий**	**22**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Путешествия. Поездка за границу».	2	
	2. Работа с текстом «Экскурсии и путешествия».	2	
	3. Личные, притяжательные местоимения.	2	
	4. Указательные местоимения.	2	
	5. Возвратные местоимения.	2	

	6. Вопросительные местоимения.	2	
	7. Неопределенные местоимения.	2	
	8. Работа с текстом «Поездка в Лондон».	2	
	9. Развитие навыка диалогической речи по теме «У билетной кассы».	2	
	10. Совершенствование речевых навыков по теме «На туристической базе».	2	
	11. Сочинение «Как мы путешествуем?»	2	
Тема 5. Моя будущая профессия, карьера	**Тематика практических занятий**	**22**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Моя будущая профессия, карьера».	2	
	2. Работа с текстом «Выбор профессии».	2	
	3. Оборот there + to be в настоящем простом времени.	2	
	4. Употребление some, any, no с оборотом there + to be.	2	
	5. Оборот there + to be в прошедшем простом времени.	2	
	6. Оборот there + to be в будущем простом времени.	2	
	7. Времена группы Simple.	2	
	8. Времена группы Continuous.	2	
	9. Времена группы Perfect.	2	
	10. Совершенствование речевых навыков по теме «Моя будущая профессия».	2	
	11. Контрольная работа № 2 «Видовременные формы глагола».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Расширение потенциального словаря по теме. 2. Выполнение грамматических упражнений на видовременные формы глаголов.	**2**	
Консультации		**1**	
Дифференцированный зачет		**2**	
5 семестр			
Тема 6. Компьютеры и их функции	**Тематика практических занятий**	**18**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Компьютеры и их функции».	2	
	2. Работа с текстом «Компьютеры и их функции».	2	
	3. Совершенствование речевых навыков на основе базового текста.	2	
	4. Работа с текстом «Интернет».	2	
	5. Составление диалогов смешанного типа по теме «Интернет в жизни современного человека».	2	
	6. Страдательный залог настоящего простого времени.	2	
	7. Страдательный залог прошедшего простого времени.	2	

	8. Страдательный залог будущего простого времени.	2	
	9. Обобщение страдательного залога группы Simple.	2	
6 семестр			
Тема 7. Подготовка к трудоустройству	**Тематика практических занятий**	**32**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Подготовка к трудоустройству».	2	
	2. Работа с текстом «Подготовка к трудоустройству: составление и заполнение документации».	2	
	3. Совершенствование речевых навыков по теме «Поиск работы. Работа летом».	2	
	4. Активизация лексических единиц, необходимых при составлении резюме.	2	
	5. Основные пункты резюме.	2	
	6. Чтение и перевод различных вариантов резюме.	2	
	7. Изложение сведений о себе в форме резюме.	2	
	8. Заявление о приеме на работу: правила написания, основные клише.	2	
	9. Чтение и перевод заявлений. Написание заявлений по образцам.	2	
	10. Основные виды анкет, правила их заполнения на английском языке.	2	
	11. Чтение и перевод анкет.	2	
	12. Заполнение анкеты при устройстве на работу по образцам.	2	
	13. Работа с текстом «Деловой этикет».	2	
	14. Составление диалогов в ситуациях официального и неофициального профессионального общения.	2	
	15. Сложное подлежащее.	2	
	16. Сложное дополнение.	1	
Консультации		**2**	
7 семестр			
Тема 8. Правила телефонных переговоров	**Тематика практических занятий**	**23**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Телефонные переговоры».	2	
	2. Работа с текстом «Правила телефонных переговоров».	2	
	3. Совершенствование речевых навыков по теме.	2	
	4. Реферирование текстов по изучаемой теме.	2	
	5. Инициирование общения, завершение разговора.	2	
	6. Запрос необходимой информации. Уточнение сказанного.	2	
	7. Выполнение устных упражнений на совершенствование речевых навыков по теме.	2	
	8. Предложения с союзами “neither…nor”, “either…or”, “both…and”.	2	

	9. Сложносочиненные предложения.	2	
	10. Сложноподчиненные предложения.	2	
	11. Прямая и косвенная речь.	2	
	12. Согласование времен.	1	
8 семестр			
Тема 9. Официальная и неофициальная переписка	**Тематика практических занятий**	**15**	ОК 01. ОК 04. ОК 06. ОК 10. ОК 11.
	1. Активизация лексических единиц по теме «Официальная и неофициальная переписка».	2	
	2. Работа с текстом «Официальная и неофициальная переписка».	2	
	3. Структура личного письма, оформление конверта.	2	
	4. Структура и оформление деловых писем.	2	
	5. Типы придаточных предложений.	2	
	6. Наречия some, any, no, every и их производные.	2	
	7. Написание автобиографии.	2	
	8. Составление делового письма	1	
Всего		**170**	

6 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: «Иностранный язык»:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- стол для преподавателя;
- учебная доска;
- стенды;
- комплект учебно-методических материалов, пособий.

Технические средства обучения:

- магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

7 ОИ - Основные источники учебной литературы:

1. Безкоровайная Г.Т.Planet of English- М:Академия, 2019, 2017
2. Безкоровайная Г.Т.Planet of English .-М:Академия,2016
3. Голубев И.Г. Английский язык.-М:Академия, 2018
4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей.-М:Академия, 2019

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Физическая культура

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «Физическая культура» принадлежит к общему гуманитарному и социально экономическому циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Результатом освоения данной учебной дисциплины является освоение студентами следующих компетенций, знаний и умений:

Код ОК	Умения	Знания
ОК3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Результаты обучения	Основные показатели результата обучения
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Повышает свою квалификацию и мастерство Организует собственное профессиональное развитие и самообразование в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры.

	Занимается самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности. Умеет разрабатывать, презентовать и доказывать свои рассуждения и решения Приобретает новые научные и профессиональные знания, используя современные ИКТ Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Анализирует психологические основы деятельности коллектива и психологические особенности личности. Уважает интересы, точку зрения, мнение окружающих людей Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Осознает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Осознает значимость профессиональной деятельности по профессии. Выражает свою гражданско-патриотическую позицию, участвуя в выборной компании Выражает уважение к государственной символике, проявляет патриотизм Берет на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку Участвует в социально-значимых акциях, волонтерском движении Осуществляет свою деятельность на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. Демонстрирует сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Соблюдает нормы экологической безопасности.

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Имеет активную позицию и пропагандирует ее в целях сохранения окружающей среды Владеет знаниями и умениями необходимыми при возникновении чрезвычайных ситуаций Бережно относится к материально-технической базе предприятия Прогнозирует возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников. Владеет приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства профилактики перенапряжения характерные для данной профессии. Осознает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Принимает участие в спортивно-оздоровительных мероприятиях Владеет знаниями для организации здорового образа жизни. Организовывает собственную деятельность по укреплению здоровья и физической выносливости. Классифицирует оздоровительные системы физического воспитания, направленные на укрепление здоровья, профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы	**170**
в том числе:	
практические занятия	**170**
Промежуточная аттестация проводится в форме: 3,4,5,6,7,8 семестр - дифференцированного зачета	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
2 курс (3 семестр)			
Раздел 1	**Основы физической культуры**	**2**	
Тема 1.1 Основы здорового образа жизни	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Основные понятия здорового образа жизни. Инструктаж по ТБ	2	
Раздел 2	**Легкая атлетика**	**12**	
Тема 2.1. Спринтерский бег	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	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**		
	Техника прыжка в длину: с разбега способом «согнув ноги», с места	2	
Раздел 3	**Спортивные игры. Волейбол**		
Тема 3.1. Техника передвижений, остановок, поворотов и стоек	**Тематика практических занятий**	**14**	ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	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	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**	
Тема 4.1. Промежуточная аттестация	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
	Итого	**30**	
2 курс (4 семестр)			
Раздел 5	**Лыжная подготовка**	**8**	
Тема 5.1. Техника лыжных ходов	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	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**	**14**	
Тема 6.1. Техника передвижений	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	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. Техники бросков мяча: без сопротивления и с сопротивлением защитника	2	
	5. Броски мяча по кольцу: с места, в движении.	2	
Тема 6.5. Тактика игры	**Тематика практических занятий**		
	6. Тактические действия в защите и нападении	2	
Тема 6.6. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	**Тематика практических занятий**		
	7. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	
Раздел 7	**Гимнастика**	**12**	

Тема 7.1. Строевые упражнения	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Строевые упражнения, построения в шеренгу, выход из строя	2	
Тема 7.2. Упражнения на перекладине	**Тематика практических занятий**		
	2. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке	2	
	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**	**10**	
Тема 2.1. Спринтерский бег	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
	2. Техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	2	
	3. Воспитание скоростно-силовых качеств	2	
Тема 2.2. Длительный бег	**Тематика практических занятий**		
	4. Техники и тактики длительного бега	2	
	6. Техника бега на дистанции 2000/3000 метров, контрольный норматив	2	
Раздел 9	**Текущий контроль**	**4**	
Тема 9.1. Контроль знаний	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Консультация	1	
	2. Самостоятельная работа обучающихся Вести ЗОЖ, составить дневники самоконтроля, комплексы УГ и ПГ.	1	
Тема 9.2. Промежуточная аттестация	**Тематика практических занятий**		
	3. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
	Итого	**48**	
3 курс (5 семестр)			
Раздел 1	**Основы физической культуры**	**2**	**4**
Тема 1.1. Основы физической подготовки	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Основы физической и спортивной подготовки. Инструктаж по ТБ	2	
Раздел 2	**.Легкая атлетика**	**6**	
Тема 2.1	**Тематика практических занятий**		

Спринтерский бег	1. Воспитание скоростной выносливости	2	ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
Тема 2.2 **Длительный бег**	**Тематика практических занятий**		
	2. Развитие выносливости в процессе занятий легкой атлетикой	2	
	3. Кроссовая подготовка. Бег 3000м-юноши, 1500м-девушки.	2	
Раздел 3	**Спортивные игры. Волейбол**	**8**	**24**
Тема 3.1. Техника передвижений, остановок, поворотов и стоек	**Тематика практических занятий**		
	1. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.	2	ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
Тема 3.2. Техника приема и передач мяча	**Тематика практических занятий**		
	2. Техника приема и передач мяча	2	
Тема 3.3. Техника подачи мяча	**Тематика практических занятий**		
	3. Подачи мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая	2	
Тема 3.4. Прямой нападающий удар	**Тематика практических занятий**		
	4. Техника нападающего удара	2	
Раздел 4	**Текущий контроль**	**2**	**4**
Тема 4.1. Промежуточный контроль	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	2	
	Итого	**18**	
3 курс (6 семестр)			
Раздел 5	**Лыжная подготовка**	**9**	**16**
Тема 5.1. Техника лыжных ходов	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. ТБ при занятиях лыжным спортом	1	
	2. Элементы тактики в лыжных гонках.	2	
	3. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей	2	
	4. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности	2	
	5. 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**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	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**		ОК3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	1. Перемещение по площадке. Ведение мяча	2	
Тема 7.2. Техника ловли и передач мяча	**Тематика практических занятий**		
	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**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Совершенствование техники спринтерского бега	2	
Тема 8.2 Длительный бег.	**Тематика практических занятий**		
	1. Совершенствование техники бега на средние дистанции: 500 м, 2000м.	2	
	2. Техники и тактики длительного бега	2	
Раздел 9	**Текущий контроль**	**3**	
Тема 9.1. Методики самоконтроля	**Тематика практических занятий**		
	1. Консультация	1	
Тема 9.2. Промежуточная аттестация	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	2. Самоконтроль при занятиях физической культурой. Дифференцированный зачет	2	
	Итого	**34**	
4 курс (7 семестр)			
Раздел 1	**Физическая культура в профессиональной подготовке**	**1**	
Тема 1.1. Профессионально - прикладная физическая подготовка	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Инструктаж по ТБ	1	

Раздел 2	**Легкая атлетика**	**6**	
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный шаг)	2	
	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**	**14**	
Тема 3.1. Техника передач и приемов мяча	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	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	2	
	4. Блокирование нападающего удара	2	
Тема 3.4. Тактика игры в защите и нападении	**Тематика практических занятий**		
	5-6. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении	4	
Тема 3.5. Блокирование	**Тематика практических занятий**		
	7. Техника блокирования: индивидуального и группового	2	
Раздел 4.	**Текущий контроль**	**2**	**4**
Тема 4.1. Контроль знаний	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
Итого		**23**	
4 курс (8 семестр)			
Раздел 5	**Лыжная подготовка**	**7**	
Тема 5.1. Техника лыжных ходов	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. ТБ при занятиях лыжным спортом	1	
	2. Элементы тактики в лыжных гонках	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	**Гимнастика**	**8**	

Тема 6.1. Строевые упражнения	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	1. Строевые упражнения, построения в шеренгу, выход из строя	2	
Тема 6.2. Развитие физических качеств	**Тематика практических занятий**		
	2. Упражнения на гибкость, подтягивания, отжимания	2	
Тема 6.3. Работа на тренажерах	**Тематика практических занятий**		
	3. Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	2	
	4. Круговая тренировка на 5 - 6 станций	2	
Раздел 7	**Текущий контроль**	**2**	
Тема 7.1. Выходной контроль знаний	**Тематика практических занятий**		ОК03 - ОК04 ОК06 - ОК08
	Итого	**17**	
	Всего	**170**	

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины 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

1. Бишаева А.А.Физическая культура.-М:Академия, 2018, 2017
2. Бишаева А.А. Физическая культура.-М.: Академия, 2020
3. Решетников Н.В. Физическая культура.-М:Академия, 2016

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Психология общения

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Смирнова А.Н., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.05. «Психология общения» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и вместе с учебными дисциплинами обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; Определить не актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий самостоятельно:	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; Структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02	Определять задачи для поиска информации; Определять необходимые источники информации; Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию; Выделять наиболее значимое в перечне информации; Оценивать практическую значимость результатов поиска; Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска информации
ОК.03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Современная научная и профессиональная терминология;

	профессиональной деятельности; Применять современную научную профессиональную литературу; Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования:	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04	Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Основы проектной деятельности
ОК.06	Описывать значимость своей профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применяет необходимый лексический и грамматический минимум для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
ОК 11	. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определяет успешные стратегии решения проблемы, разбивает поставленную цель на задачи

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Результаты обучения	**Основные показатели результата обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Понимает и анализирует сущность и значение информации для решения задач профессиональной деятельности Распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте. Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. Владеет культурой мышления, умеет аргументировано и ясно строить устную и письменную речь Владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности. Использует специальные методы и способы решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Владеет способами систематизации и интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Повышает свою квалификацию и мастерство. Организует собственное профессиональное развитие и самообразование в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры. Занимается самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности. Умеет разрабатывать, презентовать и доказывать свои рассуждения и решения. Приобретает новые научные и профессиональные знания, используя современные ИКТ. Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Анализирует психологические основы деятельности коллектива и психологические особенности личности. Уважает интересы, точку зрения, мнение окружающих людей Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Осознает сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Осознает значимость профессиональной деятельности по профессии. Выражает свою гражданско-патриотическую позицию, участвуя в выборной компании. Выражает уважение к государственной символике, проявляет патриотизм. Берет на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку. Участвует в социально-значимых акциях, волонтерском движении. Осуществляет свою деятельность на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. Демонстрирует сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Изучает нормативно-правовую документацию, техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке. Применяет необходимый лексический и грамматический минимум для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности. Владеет современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельно совершенствует

	устную и письменную речь и пополняет словарный запас. Владеет навыками технического перевода текста, понимает содержание инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует знания по финансовой грамотности. Определяет успешные стратегии решения проблемы, разбивает поставленную цель на задачи. Разрабатывает альтернативные решения проблемы. Самостоятельно организует собственные приемы обучения в рамках предпринимательской деятельности. Разрабатывает в соответствии с НПА и презентует бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**48**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**

Теоретическое обучение		**48**
Промежуточная аттестация в форме	*дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**34**	ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. **Роль общения в профессиональной деятельности человека.**	2 2	
Раздел 1 Социальное общение			
Тема 1.1 Общение – основа человеческого бытия	**Содержание учебного материала**		ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	2	
	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения Единство общения и деятельности.	2	
	Методы развития коммуникативных способностей. Основные элементы коммуникации. Коммуникативные барьеры.	2	
	Основные элементы коммуникации Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	
Тема 1.2 Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**		ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажение в процессе восприятия.	2	
	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека	2	
Тема 1.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**		ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Ориентация на понимание и ориентация на контроль. **Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция**. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа.	2 2	
	Взаимодействие как организация совместной деятельности	2	

Тема 1.4 Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Вербальные и невербальные средства коммуникации. Язык, речь, сознание. Способы вербального воздействия (убеждение, внушение, принуждение). **Психологические и логические аспекты убеждения**. Системы получения и обработки информации, их языковое выражение	2	
	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	
Тема 1.5 Формы делового общения и их характеристики	**Содержание учебного материала**		ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Аргументация.	2	
	Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам. Ведение переговоров.	2	
	Стресс и его характеристика. Профилактика стрессов в деловом общении».	2	
Раздел 2.Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		**8**	
Тема 2.1 Конфликт: его сущность и основные характеристики	**Содержание учебного материала**		ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.Сообщение на тему «Взаимопонимание собеседников и его роль в развитии диалога».		
Тема2.2 Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляции	**Содержание учебного материала**		ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2	
	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2	

	Проявление индивидуальных особенностей человека в деловом общении. Темперамент. Типы темперамента. Свойства темперамента	2	
	Практическое занятие Самодиагностика по теме «Темперамент»		
Раздел 3 Этические формы общения		**6**	
Тема 3.1 Общие сведения об этической культуре	**Содержание учебного материала**		ОК 01-06, 10, 11 ПК 3.3
	Понятие: этика и мораль. Категория этики. Нормы морали.	2	
	Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.	2	
	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	2	
Консультация			
Дифференцированный зачет			
	Всего	**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 Психология общения.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Деловой культуры».

оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся,
2. рабочее место преподавателя,
3. ученическая доска,
4. комплект учебно-методических пособий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники учебной литературы

ОИ – Основные источники учебной литературы:

Шеламова Г.М. Психология общения.- М.: ИЦ «Академия» 2018

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения.- М.: ИЦ «Академия» 2016

ДИ – Дополнительные источники

1) Анцупов А.Я., Шипилов А.И. Конфликтология. – М.: 2015.
2) Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. – М.: 2016
3) Бороздина Г.В. Психология делового общения. –М.: 2016..
4) Гришина Н.В. Психология конфликта. – СПб.: 2016.

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.В.Слободчикова – преподаватель дисциплин профессионального цикла, Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	− использовать лабораторное оборудование; − определять основные группы микроорганизмов; − проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; − обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; − обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; − производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; − осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; − проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	− основные понятия и термины микробиологии; − классификацию микроорганизмов; − морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; − генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; − роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; − характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; − особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − микробиологию основных пищевых продуктов; − основные пищевые инфекции и пищевые отравления; − возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; − методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; − правила личной гигиены работников организации питания; − классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; − правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; − схему микробиологического контроля; − пищевые вещества и их значение для организма человека; − суточную норму потребности человека в питательных веществах; − основные процессы обмена веществ в организме; − суточный расход энергии;

	− рассчитывать энергетическую ценность блюд; − составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	− 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
ЛР 1-16	Планируемые результаты освоения личностных результатов обучающихся: демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; 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; сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

	проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

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	**58**
Объем образовательной программы	**60**
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. 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 программы
1	2	3	4
Введение	**1.**Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	**1**	ОК 1-7, 9,10, ЛР 1-4
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		**27**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, 9,10, ЛР 1-4
	2. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1	
	3-4. Бактерии, их размеры и форма. Строение бактериальной клетки. Размножение и классификация.	2	
	5-6. Грибы, их форма и размеры. Строение мицелия. Размножение грибов. Классификация.	2	
	7-8.Дрожжи, их форма и размеры. Строение дрожжевой клетки. Размножение. Классификация. Вирусы, значение в жизни и человека.	2	
	Практическое занятие №1		
	9-10.Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Тема 1.2 Физиология микробов	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, 9,10, ЛР 1-4
	11. Химический состав клеток и микроорганизмов.	1	
	12-13. Обмен веществ и питание микробов.	2	
	Практическое занятие №2		
	14-15. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизм	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, 9,10, ЛР 1-4
	16-17.Влияние внешней среды на микроорганизмы.	2	
	18. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	1	

Тема 1.4 Микробиология основных пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		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
	19. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов	1	
	20. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов, молока и молочных продуктов	1	
	21-22. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология яиц и ячных продуктов, овощей, плодов и зернопродуктов	2	
	Практическое занятие№2		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-16
	23-24.Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
Тема 1.5 Пищевые инфекции и отравления	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-16
	25-26.Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные заболевания. Зоонозы.	2	
	27-28.Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения. Микотоксикозы. Глистные заболевания.	2	
Раздел 2 Основы физиологии питания		**21**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**29.**Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1	
	30. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	
	Практическое занятие №3		
	31-32. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР 1-16
	33. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1	
	34. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	Практическое занятие №4		
	35.Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Практическое занятие №5		
	36. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 ЛР 1-16
	37.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	38. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии.	1	
	39. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	Практическое занятие№7		
	40-41. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Практическое занятие №8		
	42-43. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**		ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10 ЛР 1-4
	44.Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное питание: понятие, основные принципы.	1	
	45.Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	
	46. 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	
	Практическое занятие.№9		
	47-48. 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 Гигиена и санитария в организациях питания		**11**	

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7,9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-16
	49. Личная гигиена работников пищевых производств	1	
	50.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-16
	51.Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	
	52.Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения.	1	
	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**		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-16
	53. Санитарные требования к обработке сырья. Требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	54. 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	
	Практическое занятие №10		
	55-56. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4	**Содержание учебного материала**		

Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**57.** Санитарно-гигиенические требования к транспорту. Требования к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-16
	58. 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**	**58** **2** **60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 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. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники
Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

http://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 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

8 **http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/**

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

9 **http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/**

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Основные:

1. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены/ Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко.- 6 – е изд., стер.- М.; Академия, 2017.- 64 с.- ISBN 978- 5-4468-3013-8

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / - 9 – е издание..- М., Академия, 2016.- 256с.- ISBN 978-5-4468-3300-9.

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]. – Ре" жим 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	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов, -тестирования.

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		
Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		

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 №135-ОД от 08.04.2024 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.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Б.В. Васильева – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16	− определять наличие запасов и расход продуктов; − оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; − проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; − принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; − оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	− ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; − общие требования к качеству сырья и продуктов; − условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; − методы контроля качества продуктов при хранении; − способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; − виды снабжения; − виды складских помещений и требования к ним; − периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; − методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; − программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; − современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; − методы контроля возможных хищений запасов на производстве; − правила оценки состояния запасов на производстве; − процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; − правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; − виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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	**92**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**94**
в том числе в форме практической подготовки	
в т.ч.:	
теоретическое обучение	58
лабораторные работы	14
практические занятия	20
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		**47**	
Тема 1.1 Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание учебного материала**	**5**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10,13-16
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	1	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.	1	
	3. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.	1	
	4. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	1	
	5. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**	**9**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 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, характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных. Условия и сроки хранения свежих овощей, кулинарное назначение.	4	
	2. Классификация плодов: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, цитрусовые плоды, прочие тропические и субтропические плоды. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Условия и сроки хранения свежих плодов, кулинарное назначение.	2	
	3. Состав и классификация грибов. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих грибов, в том числе региональных.	1	

	Приемка и переработка. Кулинарное назначение грибов. Условия и сроки хранения свежих грибов.		
	4. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**1**	
	Лабораторная работа №1. Органолептическая оценка качества плодовоовощной продукции.	1	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**7**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Крупа. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Мука. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, значение в питании, общие требования к качеству. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
	3. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Классификация и характеристика ассортимента. Показатели качества. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	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 т.ч. в форме практической подготовки	**3**	
	Лабораторная работа №2. Распознавание ассортимента макаронных изделий. Оценка качества по органолептическим показателям.	1	
	Лабораторная работа №3. Ознакомление с ассортиментом круп, муки, хлеба и оценка качества по стандарту.	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Молоко. Сливки. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение молочных товаров.	1	
	2. Молочные консервы: сухое молоко и сухие сливки, сгущенное молоко и сливки. Характеристика, общие требования к качеству. Маркировка молочных консервов. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение.	1	
	3. Кисломолочные продукты: диетические кисломолочные продукты, сметана, творог и творожные изделия. Масло коровье. Характеристика, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение.	1	

	4. Сыры. Пищевая ценность. Этапы общей технологической схемы изготовления сыров. Классификация, характеристика ассортимента. Общие требования к качеству сыров, маркировка. Условия и сроки хранения.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Лабораторная работа №4. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация рыбной продукции. Характеристика основных семейств промысловых рыб.	1	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика рыбы, общие требования к качеству рыбы. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	
	3. Рыбные консервы и пресервы. Ассортимент, характеристика, требования к качеству. Условия и сроки хранения, кулинарное использование.	1	
	4. Нерыбные пищевые морепродукты. Ассортимент, характеристика, требования к качеству. Условия и сроки хранения, кулинарное использование.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Лабораторная работа №5. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация мяса и мясных продуктов. Характеристика основного ассортимента, маркировка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Мясо домашней птицы. Характеристика основного ассортимента, приемка, маркировка и хранение птицы, требования к качеству.	1	
	3. Субпродукты. Состав и классификация, приемка и хранение. Требование к качеству.	1	
	4. Колбасные изделия. Соленокопченые мясные изделия. Мясные консервы. Состав и классификация, приемка и хранение. Требование к качеству.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Лабораторная работа №6. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Яйца и яичные продукты. Классификация. Общие требования к качеству. Недопустимые дефекты. Условия и сроки хранения.	1	

яичных продуктов, пищевых жиров	2. Масложировая продукция: растительные, животные и комбинированные жиры. Характеристика, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения.	1	ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Лабораторная работа №7. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Сахаристые и мучные кондитерские изделия. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству кондитерских изделий. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Вкусовые товары: чай, кофе, приправы, пряности, алкогольные напитки. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Лабораторная работа №8. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		**32**	
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Задачи снабжения в условиях рынка. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Источники снабжения и поставщики продуктов	1	
	2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Выбор поставщика. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	
	3. Понятие о товародвижении. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	1	

	4. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
Тема 2.2. Организация приемки продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Организация приемки продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	1	
	2. Порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.	1	
	3. Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.	1	
	4. Правила оценки запасов сырья и продуктов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №2. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	
	Практическое занятие №3. Определение наличия товарных запасов на складе.	1	
Тема 2.3 Организация складского и тарного хозяйства	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Складское хозяйство: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий.	1	
	2. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	
	3. Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	1	

	4. Условия хранения различных групп продовольственных товаров. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	1	
	5. Возможные риски при хранении продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	1	
	6. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**6**	
	Практическое занятие №4. Размещение продовольственных продуктов в зависимости от группы товаров. Расчет площади складской группы помещений.	2	
	Практическое занятие №5. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.	1	
	Практическое занятие №6. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	1	
	Практическое занятие №7. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	1	
	Практическое занятие №8. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	1	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Порядок отпуска продуктов на производство. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	1	
	2. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада на производство	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**4**	
	Практическое занятие №9. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
	Практическое занятие №10. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	

Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов		**12**	
Тема 3.1 Контроль сохранности продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	1	
	2. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**4**	
	Практическое занятие №11. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление результатов инвентаризации.	2	
	Практическое занятие №12. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
Тема 3.2. Контроль расхода продуктов на производстве	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Документальный учет расхода сырья на производстве.	2	
	2. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни	2	
	3. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	1	
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №13. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	

	Самостоятельная работа №1. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	**2**	
	Дифференцированный зачет		
	Всего: аудиторная учебная нагрузка **самостоятельная работа** **всего**	**92** **2** **94**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», 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, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

1.2.1. Нормативно- правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа http://base.garant.ru/166149/

3 .СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm

13. 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. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm

1.2.2. Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, М., Академия, 2017.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2016
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2016
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2018.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия»
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учеб.пособие, М., Академия, 2017

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.

Интернет ресурсы:

«Кулинарный портал». http:// kulina.ru , http:// povary.ru , http:// vkus.by

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. http:// www.horeca.ru

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: − ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; − общих требований к качеству сырья и продуктов; − условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; − методов контроля качества продуктов при хранении; − способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; − видов снабжения; − видов складских помещений и требования к ним; − периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; − методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; − программного обеспечения управления расходов продуктов	– 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»; – 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; – называть нормативные и законодательные документы об ответственности за нарушение правил сертификации; – понимание порядка проведения инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов; – изложение видов снабжения и анализ источников снабжения; – перечисление видов складских помещений, название состава складских помещений в зависимости от типа и мощности предприятия; перечисление оборудования складских помещений, необходимый инвентарь, инструменты; – планирование периодического технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования в соответствии с графиком и Положением о системе технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования;	**Текущий контроль:** -письменный, устный опрос; -тестирование; **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

на производстве и движением блюд; − современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; − методов контроля возможных хищений запасов на производстве; − правил оценки состояния запасов на производстве; − процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; − правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; − видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	– сообщение о существующих технологиях автоматизации производства; обоснование автоматизации предприятий общественного питания; – изложение возможностей программного обеспечения управления расходов продуктов на производстве и движением блюд; – описание приемов и способов контроля возможных хищений на производстве; – анализ состояния производственных запасов, определение норм товарных запасов в соответствии с условиями хранения; – понимание процедур и правил инвентаризации запасов продуктов в соответствии с Методическими указаниями по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденные Приказом Минфина России от 13.06.1995 N 49; – анализ результатов инвентаризации; – характеристика этапов приемки продовольственных товаров; – объяснение правил оформления заказа и приема продуктов в соответствии с заказом, – перечисление сопроводительных документов.	
Умения: − определять наличие запасов и расход продуктов; − оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; − проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; − принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; − оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения		**Текущий контроль:** − оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; − защита отчетов по практическим занятиям. **Промежуточная аттестация в форме**

продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	– проверка расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия; проведение инвентаризации; – проверка и анализ условий хранения продуктов в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; – соблюдение правил хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); – разработка инструкций по безопасности хранения пищевых продуктов основанной на принципах ХАССП в соответствии с техническим регламентом РФ «О требованиях к безопасности пищевых продуктов и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации» – демонстрация умений проведения инвентаризации запасов продуктов в соответствии с Методическими указаниями по инвентаризации имущества и финансовых обязательств, утвержденные Приказом Минфина России от 13.06.1995 N 49; – анализ результатов инвентаризации; – демонстрация умений оформлять технологическую документацию, оформление инвентаризационных материалов.	**дифференцированного зачета**

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Б.В. Васильева – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Техническое оснащение предприятий питания» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования;

	– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.

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	**60**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**62**
в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	24
самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		**14**	
Тема 1.1. Классификация организаций питания	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013).	1	
	2. Взаимосвязь производственных помещений и торгово-технологического оборудования с размещением и планировкой.	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	**Содержание учебного материала**	**12**	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.	1	
	2. Организация работы и техническое оснащение овощного цеха. Общие требования к организации рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов .	1	
	3. Характеристика и организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.	1	
	4. Организация работы горячего цеха и его зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон горячего цеха.	1	
	5. Организация работы и техническое оснащение холодного цеха. Общие требования к организации рабочих мест по холодной кулинарной продукции.	1	
	6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1	
	7. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	1	

	8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест по отпуску готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**4**	
	Практическое занятие№1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	1	
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	1	
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	
Раздел 2. Механическое оборудование		**22**	
Тема 2.1. Общие сведения об оборудовании	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Требования к материалам, используемым для изготовления машин и механизмов.	1	
	2. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Автоматика безопасности. Техническая документация	1	
Тема 2.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..	1	
	2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №4. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, крепление сменных механизмов.	2	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	1. Картофелеочистительные машины, овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	

Оборудование для обработки овощей, плодов	2. Соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №5. Эксплуатация картофелечистительной и овощерезательной машин.	2	
Тема 2.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Рыбоочистительные машины, куттеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №6. Сборка мясорубки, ее эксплуатация, возможные неисправности.	2	
Тема 2.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Хлеборезки, слайсеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**1**	
	Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации слайсера.	1	
Тема 2.6. Вспомогательное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**1**	
	Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования.	1	
Тема 2.7. Оборудование кондитерского цеха	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Машины для просеивания муки, тестомесильные машины, тестораскаточные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Машины для взбивания, миксеры. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	

	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №9. Изучение правил безопасной эксплуатации тестомесильной машины.	1	
	Практическое занятие №10. Изучение правил безопасной эксплуатации взбивальной машины.	1	
Раздел 3. Тепловое оборудование		**16 (8+8)**	
Тема 3.1. Классификация теплового оборудования	**Содержание учебного материала**	**1**	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 3.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**3**	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Пищеварочные котлы. Пароварочные аппараты. Пастакукеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №11. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
Тема 3.3. Варочно-жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Плита электрическая секционно-модулированная. Индукционная плита. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**1**	
	Практическое занятие №12. Изучение правил безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования.	1	
Тема 3.4. Жарочно-пекарное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11
	1. Электрические сковороды. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Грили. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Пароконвектоматы и конвектоматы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	

	Практическое занятие №13. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочно-пекарного оборудования.	2	ЛР 4,7,10
Тема 3.5. Водогрейное оборудование. Оборудование для бариста	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Кипятильники. Водонагреватели. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Кофеварочные аппараты отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №14. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	1	
	Практическое занятие №15. Изучение правил безопасной эксплуатации кофеварочного оборудования.	1	
Тема 3.6. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Мармиты, тепловые стойки, термостаты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. СВЧ-аппараты. Принципы работы, назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**1**	
	Практическое занятие №16. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	1	
Раздел 4. Холодильное оборудование		**8**	
Тема 4.1. Основы холодильной техники	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация способов охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	
	2. Компрессионная холодильная машина: компрессор, испаритель, конденсатор, терморегулирующий вентиль.	1	
Тема 4.2. Классификация холодильного оборудования	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	

	3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	ПК 6.4 ОК 01-07, 09-11 ЛР 4,7,10, 13-16
	4. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	**2**	
	Практическое занятие №17. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования, шкафов шоковой заморозки, льдогенераторов.	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**	**60** **2** **62**	

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», 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 электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые 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 13.07.2015г. № 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 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2016.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2018.
9. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2016.
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2016.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2014. 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», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.
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: З1. классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З2. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; З3. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; З4. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З5. методики расчета производительности технологического оборудования; З6. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; З7. правила электробезопасности, пожарной безопасности; З8. правила охраны труда в организациях питания.	З1. перечисление основных групп технологического оборудования, описание эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормативными документами, требованиями Правил и технической (эксплуатационной) документации организации-изготовителя; З2. формулирование принципов организации производства в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции; З3. обоснование выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с технологическими процессами приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З4. правильность выбора способов организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; З5. правильность расчета производительности технологического оборудования с учетом режимов выполнения технологических операций в соответствии с методическими рекомендациями; З6. организация технологического процесса в соответствии с видами изготавливаемой продукции с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и требований законодательных актов об охране труда; З7. объяснение правил электробезопасности, пожарной безопасности в соответствии с инструкцией и Правилами по охране труда; З8. 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. - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов). **Промежуточная аттестация в форме экзамена.**

Умения: У1. определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У2. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации У4. выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; У5. оценивать эффективность использования оборудования; У6. планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; У7. контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;	У1. рациональность планирования и обоснованный выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого в процессе приготовление кулинарной продукции; У2. осуществление организации рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции и ее отпуска с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов, пожарной безопасности и требований законодательных актов об охране труда; демонстрация рабочих приемов, соблюдение правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования. У3. проверка исправности оборудования перед началом выполнения работ; проверка наличия заземляющих устройств, защитных ограждений и приспособлений; 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; У4. идентификация рисков в области безопасности работ на производстве и обоснованность предложений по их минимизации и устранению в соответствии с инструкциями по технике безопасности; У5. анализ эффективности использования оборудования: время работы оборудования, простои, поломка, номинальная производительность в соответствии с его конструктивной особенностью и технической характеристикой; У6. периодическое проведение оценки рисков каждого рабочего места; создание плана действий по обеспечению безопасных условий труда на производстве, снижению ее вероятности, предупреждению травматизма в соответствии с правилами по охране труда; У7. своевременный контроль соблюдения графиков технического обслуживания оборудования в соответствии с ранее разработанным планом и поверки средств измерения в соответствии с Порядком проведения поверки средств измерений, требований к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке (с изменениями на 28.12.2018г); У8. своевременно сообщение специалисту об охране труда на предприятии об угрозах безопасности на производстве;	**Текущий контроль:** − оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; − защита отчетов по практическим занятиям. **Промежуточная аттестация в форме экзамена.**

У8. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; У9. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; У10. проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	У9. планирование максимального выпуска качественной продукции в запланированном ассортименте при полном использовании производственного оборудования с учетом улучшения технологии и организации производственного процесса; У10. Своевременно и доступно проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с постановлением Минтруда РФ и Минобразования РФ от 13 января 2003 г. N 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций».	

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.04 Организация обслуживания

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлятьобработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводитьприготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в

	соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд игарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с

	инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	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 гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	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 алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре

	обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	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

1.2.2 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

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	**98**
В т.ч. в форме практической подготовки	**50**
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	50
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений	**2**	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		

	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	**6**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений	**2**	
Тема 3 **Столовая посуда, приборы, столовое белье**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика практических занятий	**4**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию**.** Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений	**2**	

Тема 4. Информационное обеспечение процессаобслуживания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика практических работ	**4**	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	**4**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений	**4**	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива		
	Тематика практических работ	**6**	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство. Правила работы с подносом.	**2** **2** **2**	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений	**2**	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского		

	Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Тематика практических работ	**10**	
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	**2**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	**2**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	**2**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	**2**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	**2**	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Тематика практических работ	**6**	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	6	
Тема 8. Обслуживание	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние		

приемов и банкетов	дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Тематика практических работ	**4**	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	4	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	**6**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего:		**98**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет организации обслуживания Рабочее
место преподавателя Столы ученические
Стулья ученические Ноутбук
Кофеварка Барная стойка
Тарелка мелкая с утолщенным краем «CaBaRe» 300 мм Тарелка
мелкая «Corone» 280 мм
Тарелка мелкая круглая «Collage» 225 мм Тарелка
мелкая круглая «Collage» 175 мм Тарелка глубокая
круглая «Collage» 500 мл Тарелка мелкая круглая
«Collage» 200 мм Тарелка глубокая круглая «Collage»
250 мл Тарелка мелкая «ChanWave» 150 мм
Тарелка глубокая с широкими краями «ChanWave» 275 мм
Бульонницы «ChanWave» 300 мл
Чайная пара с круглым блюдцем «Collage» 200 мл Кофейная пара
ШОКО «ChanWave» 90 мл
Соусник «Day» 60 мл
Соусник «ChanWave» 100 мл
Чайник заварочный «Collage» 500 мл Молочник
ШОКО «ChanWave» 100 мл
Столовые приборы серии Премиум-класс: Milan Блюдо
прямоугольное «ChanWave»
Тарелка квадратная «Day» 300 мм Столовые приборы
Astra (4 предмета)
Столовая посуда в ассортименте: тарелка мелкая, глубокая, соусник, суповая кружка, салатник

3.2. Информационное обеспечение реализации программ

3.2.1. Основные печатные издания

1. Счесленок Л.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для учреждений сред.проф.образования / М.:Академия, 2020.

2. Васюкова А. М. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественногопитания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно- Рус,2020.

3. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования /М.Кно- Рус,2021.

4. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2021.

5. Васюкова А.М. Организация обслуживания для специальности “Поварское и кондитерское дело”: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2022.

6. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2021.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: / М.Академия,2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/261600 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании». [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».[Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».[Электронный ресурс]. // URL:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_29750/def1ad7ed8d2affd898c9319dcf1ce7120a12afa/

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL:https://internet-law.ru/gosts/gost/57537

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL:https://internet-law.ru/gosts/gost/54759

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL:https://internet-law.ru/gosts/gost/57023

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL:https://internet-law.ru/gosts/gost/56009

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатыобучения	**Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)**	**Личностные результаты реализации программы воспитания**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвоениянияматериала; защитавнеаудиторнойсамостоятельныеработы;
рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвоениянияматериала; защитавнеаудиторнойсамостоятельныеработы;
подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвоениянияматериала; защитавнеаудиторнойсамостоятельныеработы;
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвоениянияматериала; защитавнеаудиторнойсамостоятельныеработы;
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;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвоениянияматериала; защитавнеаудиторнойсамостоятельныеработы;
использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущийконтрольосвое

столом;	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
способы замены использованной посуды и приборов;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
информационное обеспечение услуг общественного питания;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса

	ПК 6.1-6.4		мостоятельныеработы;
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированныйза чет
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированныйза чет
подачи блюд и напитков разными способами;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированныйза чет
расчета с потребителями;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированныйза чет
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированныйза чет
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;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированныйза чет
складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений

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;	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		по теме занятия; дифференцированныйза чет
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущийконтрольосвое ниятериала; защитавнеаудиторнойса мостоятельныеработы;
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированныйз ачет
заменять использованную посуду и приборы;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированныйз ачет
составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированныйз ачет
соблюдать правила ресторанного этикета;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме

	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4		занятия; - дифференцированныйзачет
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10,ЛР13, ЛР14, ЛР15	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированныйзачет
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	ОК 01-07, 09-10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированныйзачет

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
по специальности ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА »

Разработчик: Викторова Л.С., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлятьобработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводитьприготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд игарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.1.3 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасов соответствии с	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу ,виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов ,их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности

	требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарныхзапасов и товарооборачиваемости, использоватьпрограммное обеспечение при контроле наличия запасов анализироватьсостояние продуктовогобаланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулироватьценына продукциюсобственного производстваиполуфабрикаты производимыеорганизацией ресторанного бизнеса; рассчитыватьналогии отчисления,уплачиваемыеорганизацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемыеорганизацией банку; планироватьиконтролировать собственнуюдеятельностьи деятельность подчиненных; выбиратьметодыпринятия эффективныхуправленческих решений; управлятьконфликтамии стрессами в организации; применятьвпрофессиональной деятельностиприемыделового общенияиуправленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлятьбизес-пландля организации ресторанного бизнеса анализироватьвозможности организации питания в области выполненияплановпо производствуиреализациина основании уровнятехнического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозироватьизмененияна рынкересторанногобизнесаи восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотноопределять	их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь,отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; составиздержекпроизводстваиобращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основныепоказателидеятельностипредприятий общественного питания и методы их расчета; понятиетоварооборота,дохода,прибылии рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчетапроцентовзапользованибанковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговуюсистемуРФ:понятие,основные элементы,видыналоговиотчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и

	маркетинговуюполитику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания вразличныхсегментах ресторанного бизнеса	вгосударственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятиебизнес-планирования,видыиразделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятиеуправленческихрешений),особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персоналаправила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятиетоварной,ценовой,сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

1.1.4 В процессе освоения обучающиеся должны овладеть личностными результатами

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающийценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой сределичностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающийсобственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах ивидах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужойбезопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми,достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать дляих достижения в профессиональной деятельности.
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию какусловию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности какк возможности личного участия в решении общественных, государственных,общенациональных проблем.

2 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
лекционные занятия	28
практические занятия	60
Самостоятельные работы	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

10 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10,ОК11
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на	4	

	деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественномпитании	**Содержание учебного материала**	**16**	
	Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	
	Практические занятия. Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий		
Тема 1.4. Ценообразовани е в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	4	
Тема 1.7. Основы	**Содержание учебного материала**	**10**	

предпринимательства и бизнес-планирования	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**	**12**	

	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	4	
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	4	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**	**6**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	4	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**8**	ПК 6.1-6.5

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	6	
Раздел 3.Основы маркетинга			
Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**10**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	6	
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	6	
Промежуточная аттестация			
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены Кабинет экономической теории, экономики организации, страхового дела

Рабочее место преподавателя Столы ученические

Стулья ученические Шкаф

Ноутбук

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины.

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.

Методические материалы по учебной дисциплине в соответствии с учебным планом

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия,2020. – 304 с.
2. Основыэкономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
10. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:https://book.ru/book/940434 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491093 (дата обращения: 29.01.2022).

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491625 (дата обращения: 29.01.2021).

5. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488550 (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477873 (дата обращения: 29.01.2022).

Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491583 (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1554355 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)**	**Личностные результаты реализации программы воспитания**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	2	3	4
Уметь:			
участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13-15	Практическая работа, доклад
рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13-15	Ответы на вопросы по предложенным темам, реферат

изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);			
оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, заполнение таблиц
вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
управлять конфликтами и стрессами в организации;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
применять в профессиональной	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР	Практическая работа, доклад

деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	13	
составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
Знать:			
понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
принципы функционирования рыночной экономики,	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР	Решение ситуационных

современное состояние и перспективы развития отрасли;	ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	13	задач, тестирование
виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, реферат
этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, заполнение таблиц
факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад

инвентаризации;			
виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование

способности зала и коэффициента её использования;			
требования к реализации продукции общественного питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
количественный и качественный состав персонала организации;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, реферат
состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, заполнение таблиц
механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование

ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;			
понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
стили управления;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
правила делового общения в коллективе;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
понятие сегментация рынка;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, реферат
методы проведения маркетинговых исследований;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, заполнение таблиц
понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
организацию управления маркетинговой деятельностью	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР	Практическая работа, доклад

в организации ресторанного бизнеса.	ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	13	

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель: Петрова Ирина Николаевна, преподаватель истории, права Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- **Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 44828.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**
- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
-законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

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

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
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 поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую 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, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	**ЛР 15**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	**ЛР 16**

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;

- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- 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;
- сформированность гражданской позиции;
- участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- 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;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося -2 часа;
практической работы обучающегося – 6 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**50**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
подготовить презентацию	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел I. Основы права		**12**	
Тема 1.1. Понятие и виды норм права.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1 Понятие и виды социальных норм. 2 Понятие и виды норм права. 3 Отрасли права.	3	
	Практическое занятие 1.Составить схему нормативно-правовых актов в системе российского законодательства.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Понятие и виды социальных норм и норм права»	2	
Тема 1.2. Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность.	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1 Субъекты правоотношений. Структура правоотношений. 2 Понятие и виды правонарушений. Юридическая ответственность.	1 1	
	Практические занятия: 1.Составить структуру правоотношений в РФ.	1	
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1 – 7

Права и свободы человека и гражданина РФ.	1 2 3 4	Конституция РФ. Правовой статус личности в РФ. Права и свободы человека и гражданина РФ. Механизмы защиты прав и свобод граждан.	1 1 1 1	ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	Контрольная работа№1 письменная работа по разделу: «Основы права»		**1**	
Раздел II. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ.			**9**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
Тема 2.1. Предпринимательские правоотношения.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1 2	Понятие предпринимательской деятельности. Виды и формы предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Формы собственности.	1 1	
Тема 2.2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1 2	Понятие юридического лица, его признаки. Организационно-правовые формы юридических лиц.	1 1	
Тема 2.3. Индивидуальные предприниматели (граждане).	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1 2	Правовой статус индивидуального предпринимателя. Гражданская правоспособность и дееспособность.	1 1	
Тема 2.4. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1 2	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности. Рассмотрение споров в арбитражном суде.	1 1	
	Контрольная работа № 2 письменная работа по разделу: «Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ»		1	
Раздел III. Трудовые правоотношения.			**29**	
	Содержание учебного материала		**6**	ОК 1 – 7

Тема 3.1. Основания возникновения трудовых правоотношений.	1	Понятие трудового права, его виды.	1	ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	2	Источники трудового права.	1	
	3	Трудовые правоотношения.	1	
	4	Трудовая праводееспособность.	1	
	5	Оформление на работу.	1	
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по теме «Правовое регулирование трудоустройства в РФ».		1	
Тема 3.2. Трудовой договор.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1	Понятие трудового договора, его виды.	1	
	2	Права и обязанности сторон трудового договора.	1	
	3	Прекращение трудового договора.	1	
	Практические занятия: 1. Решение ситуационных задач по теме «Трудовой договор».		1	
Тема 3.3. Материальная ответственность.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1	Понятие материальной ответственности, ее виды.	1	
	2	Материальная ответственность работодателя.	1	
	3	Материальная ответственность работника.	1	
	4	Порядок возмещения причинного ущерба.	1	
Тема 3.4. Дисциплина труда.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1	Понятие дисциплины труда. Методы обеспечения трудовой дисциплины.	1	
	2	Понятие дисциплинарной ответственности, ее виды.	1	
	3	Дисциплинарные взыскания, их виды.	1	
	Практические занятия: 1.Составить схему: «Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности».		1	
Тема 3.5. Трудовые споры.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1 – 7 ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
	1	Понятие трудовых споров, их виды.	1	
	2	Порядок рассмотрения спора.	1	
	3	Понятие коллективного трудового спора.	1	
	Практические занятия: 1.Решение ситуационных задач по теме «Трудовые споры».		1	
Тема 3.6.	**Содержание учебного материала**		**5**	ОК 1 – 7

Административные нарушения и административная ответственность.	1 2 3 4 5	Признаки административного правонарушения. Субъекты административного правонарушения. Виды административных правонарушений. Административная ответственность. Назначение административного наказания.	1 1 1 1 1	ОК 9 - 11 ПК 6.1 – 6.4 ЛР - 16
		Контрольная работа № 3 письменная работа по разделу: «Трудовые правоотношения»	**1**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
		Всего:	**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по основным разделам дисциплины;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект тестового материала.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В. Румынина. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 224 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В. Румынина. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ «Трудовой кодекс» (в ред. с изменениями и дополнениями, вступившим в силу с 01.01.2017 года)
2. Федеральный закон от 24 июня 1999 года № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (в ред. от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 1999. – № 26. – Ст. 3177.
3. Шкатулла В.И., Надвикова В.В., Сытинская М.В. Основы правовых знаний: учебное пособие. – М.: Издательство «Академия», 2010 – 320с.
4. Шкатулла В.И. Основы права: учебное пособие – М.: Издательство «Академия», 2010. - 320с.
5. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебное пособие. – М.:ИРПО; Издательство « Академия», 2008. – 272с.

Интернет ресурсы:

1. Электронные версии учебников. Форма доступа: www.alleng.ru/d/jur342.htm
2. Информационный портал по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». Форма доступа: www.best-students.ru/indeks.php

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ • УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Знание: − основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; − права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; − понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; − законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; − организационно-правовые формы юридических лиц; − правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; − права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; − порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; − роль государственного регулирования в	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

обеспечении занятости населения; − право социальной защиты граждан − понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; − виды административных правонарушений и административной − ответственности; − нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
Умения: − использовать необходимые нормативно-правовые документы; − защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
по специальности ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.2..2 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми,

	достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

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	140
В т.ч. в форме практической подготовки	128
в том числе:	
теоретическое обучение	128
практические занятия	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	**12**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		**12**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09, 10
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров.		

	Внешние устройства ЭВМ.		

	АРМ рабочих мест в индустрии питания..		
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		ОК 01-07, 09, 10
	Тематика практических занятий	**4**	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**58**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Тематика практических занятий	**10**	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)		

	Тематика практических занятий	**10**	

	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		
	Тематика практических занятий	**8**	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01-07, 09, 10
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Тематика практических занятий	**8**	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности		

Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		**24**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..		
	Тематика практических занятий	**10**	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.		
	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01-07, 09, 10

Тема 3.2 Основы	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-		ПК 6.1-6.3

информационной и технической компьютерной безопасности	технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Тематика практических занятий	**10**	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов		
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего:		**140**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности Рабочее место преподавателя
Столы компьютерные Столы
ученические Стулья ученические
Стулья компьютерные
Персональный компьютер
Монитор LG
Монитор ViewSonic Мультимедийная
доска Мультимедийный проектор МФУ
Pantum
Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины.
Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности,2023г. Федотова Е.Л. Москва: ИНФРА-М

2. Информационные технологии в профессиональной деятельности,2023г. Филимонова Е.В. Москва : КноРус

3. Информационные технологии в профессиональной деятельности,2023г. Сенаторв С.В. Москва: ИНФРА-М

3.2.2 Основные электронные издания

1. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: https://znanium.com/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Личностные результаты реализации программы воспитания**	**Общие и профессиональные компетенции**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:			
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации	ЛР10	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	Оценка выполнения практической работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
обрабатывать текстовую и табличную информацию;	ЛР 4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	- активное участие в ходе занятия; - устный и письменный опрос; - выполнение заданий на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; выполнение творческой работы.
использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	выполнение заданий на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; выполнение творческой работы.
читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;		ОК 1,2,3,4,5,6 ПК 1.5,2.1	выполнение заданий на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; выполнение творческой работы
Знания:			

основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;	ЛР13	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	Опрос, выполнение практических работ, внеаудиторная самостоятельная

			работа.
назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	- активное участие в ходе занятия; устный и письменный опрос; -выполнение заданий на практических занятиях;
технологию поиска информации в Интернет;		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	- активное участие в ходе занятия; устный и письменный опрос;
направления автоматизации бухгалтерской деятельности;	ЛР14	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	выполнение заданий на практических занятиях; задания для самостоятельной работы; выполнение творческой работы.
назначение, возможности, структуру, принцип работы информационных справочно-правовых систем		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	устный и письменный опрос; -выполнение заданий на практических занятиях;
основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	ЛР10	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5	- выполнение заданий на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; выполнение творческой работы.

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
по специальности ОП.08 Охрана труда

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действоватьв чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлятьобработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводитьприготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд игарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализациимучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.2.1 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности,в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми,достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для

	их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	48
В т.ч. в форме практической подготовки	22
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**8**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда. Обеспечение охраны труда.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и		

	обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	Тематика практических работ	**6**	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	6	
Тема 1.2. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**16**	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов,		

	свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	6	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	**6**	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	6	
Раздел 3.Электробезопасность и пожарная безопасность		**8**	
Тема 3	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки		

	проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная Безопасность. Требования безопасности к производственно му оборудованию.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		

	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		**2**	
Экзамен			
Всего		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны трудаРабочее
место преподавателя
Столы ученическиеСтулья
ученические
Электронный лазерный тир «Лазер–СТК» на базе персонального компьютераШкафы
Шкаф металлический Проектор
потолочный InFocus
Макет автомата Калашникова АК-74Макет
автомата Калашникова АК-47
Самодельный макет защитного сооружения (убежище) гражданской обороныПрибор
ДП-63А
Прибор ВПХР Противогазы
ГП–5Респираторы
Порошковый огнетушитель ОП–4
Углекислотный огнетушитель ОУ–2
Тренажер–манекен взрослого пострадавшего «Александр 2-002»Бытовой
дозиметр Radex RD 1706
Общевойсковой защитный комплект ОЗККостюм
легкий Л
Компас
Визирная линейка Аптечка
индивидуальная
Сумка медицинская СМС и комплект медицинского имущества для оказанияпервой
медицинской помощи
Шина транспортная полимер-алюминиевая ШТПА
Комплект индивидуальный медицинский гражданской защиты КИМГЗПрибор
радиационной разведки ДКГ – РМ1203М
Носилки санитарныеСтенды:
«Основы ГО и защиты при ЧС»
«Первая помощь в военных условиях»
«Гражданская оборона»
«Строевая подготовка»
«Огневая подготовка»
«Пожарная безопасность»
«Уголок охраны труда»
Методические материалы по учебной дисциплине в соответствии с учебным планом

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы поспециальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.11.2021).
4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительная литература

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

11

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

разъяснять подчиненным работникам (персоналу)	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,

содержание установленных требований охраны труда;	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5		теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
Знать: системы управления охраной труда в организации;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	письменного/устного опроса; тестирования;
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	письменного/устного опроса; тестирования;
обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2,3,4,7,9,10,11,13,14,15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
по специальности ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Разработчик: Зорькин Е.С., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержаниенеобходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен:

Уметь	Знать

организовывать ипроводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различноговида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на

индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знанияв ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим	военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.1.3. В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели

	и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	70
В т.ч. в форме практической подготовки	40
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	40
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

12 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций, формирова-нию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности		4	
Тема 1.1 Правовыеи нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности как наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой и окружающей средой. Законодательные акты и нормативно-техническая документация по действиям в ЧС. Основные принципы ФЗ «О защите населения и территории от ЧС природного и техногенного характера».	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Управление охраной труда в РФ. Отражение проблем БЖ в конституции РФ, основах законодательства об охране труда, трудовом кодексе РФ. Общегосударственные и ведомственные правила и нормы по технике безопасности, охране труда и противопожарной защите в производственной и бытовой среде.	2	
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации, защита населения в чрезвычайных ситуациях.		10	
Тема 2.1.Общие сведения о ЧС и их классификация.	Общие сведения о ЧС. Причины возникновения ЧС. Характеристика ЧС. Термины и определения основных понятий ЧС. ЧС военного времени и их последствия для человека.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическое занятие №1 Изучение и правила использования средств индивидуальной защиты	2	
	Практическое занятие №2 Изучение и правила использования средств коллективной защиты и от оружия массового поражения.	2	
	Практическое занятие №3 Правила использования противогазов и общевойскового защитного комплекта.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2.		

	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Организация и проведение мероприятийпо защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС. Основные принципы и способы защиты населения. Мероприятия противорадиационной, противохимической и противобактериальной защиты. Меры по защите персонала. Характеристика очагов поражения. Структура и размеры зон действия опасных и вредных факторов. Прогнозирование ЧС.	2	
Раздел 3. Устойчивость функционирования объектов экономики		10	
Тема 3.1 Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики	Факторы, определяющие устойчивость функционирования технических систем и бытовых объектов. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Методы и средства повышения устойчивости функционирования бытовых и технических объектов. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	2	
	Практическое занятие №4 Категорирование зданий и помещений по пожарной безопасности.	2	
	Практическое занятие №5 Изучение первичных средств тушения пожаров.	2	
	Практическое занятие №6 Изучение технических средств тушения пожаров.	2	
Раздел 4. Основы военной службы и обороны государства		10	
Тема 4.1. Основы обороны государства	Национальные интересы и национальная безопасность России. Военная доктрина РФ. Приоритетное направление обеспечения военной безопасности РФ. Создание Вооруженных сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных сил. Этапы реформирования Вооруженных сил РФ.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическое занятие №7 Отработка норматива по надеванию противогаза ГП-5	2	
	Практическое занятие №8 Отработка нормативов по надеванию ОЗК	2	
	Практическое занятие №9 Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	

	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4. Тематика рефератов**:** Вооруженные силы РФ – государственная военная организация, составляющая основу обороны страны. Руководство и управление Вооруженных сил. Реформа Вооруженных сил России, ее этапы и их основное содержание. Функции, цели и задачи Вооруженных сил РФ. Виды Вооруженных сил, рода войск и их назначение.	2	

Раздел 5. Здоровый образ жизни.		4	
Тема 5.1. Здоровье и факторы его определяющие.	Понятие о «валеологии». Здоровье как социально – психологическая категория. Концепция здорового образа жизни. Мотивация здоровья и здорового образа жизни. Основные составляющие здорового образа жизни.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическое занятие №10 Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2	
Раздел 6. Детские болезни		6	
Тема 6.1. Детские болезни, их профилактика	Состояние здоровья детей и подростков. Профилактика детских болезней. Определение «здоровье». Факторы, формулирующие здоровье. Показатели здоровья детей и подростков. Анализ заболеваемости детей различных возрастных групп. Принципы диспансеризации детей.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическое занятие №11 Огневая подготовка. Неполная разборка и сборка автомата Калашникова.	2	
	Практическое занятие №12 Огневая подготовка. Неполная разборка и сборка автомата Калашникова.	2	
Раздел 7. Болезни		8	
Тема 7.1. Сердечнососудис-тые заболевания	Общие жалобы и признаки при заболеваниях органов кровообращения. Понятие об ИБС. Инфаркт миокарда: причины, признаки, доврачебная помощь. Острая сердечная (отек легкого)и сосудистая (обморок, коллапс) недостаточность: причины, признаки, помощь	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 7.2. Болезни опорно-двигатель-ного аппарата	Искривление позвоночника, остеохондроз. Радикулит. Артрит. Артроз. Остеопороз. Болезнь Бехтерева. Повреждение опорно-двигательного аппарата. Первые симптомы, профилактика.	2	
	Практическое занятие №13. Первая помощь, при острой сердечной недостаточности.	2	
	Практическое занятие №14. Огневая подготовка. Неполная разборка и сборка автомата Калашникова.	2	
Раздел 8. Инфекционные заболевания		2	
Тема 8.1. Классификация инфекционных заболеваний.	Эпидемиология как наука о закономерностях возникновения и распространения заразных болезней. Условия, механизм и способы передачи инфекционных заболеваний. Инкубационный период, симптомы, профилактика.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Раздел 9. Оказание первой помощи пострадавшим в различных ситуациях.		14	

Тема 9.1. Первая помощь при травмах, поражениях и неотложных состояниях.	Реанимация. Помощь при электротравме и утоплении. Кровотечения. Травматический шок и СДР. Закрытие и открытие повреждения. Раны. Ожоги. Повреждение низкими температурами. Переломы костей.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическое занятие №15. Понятие о десмургии. Общие правила наложения повязок. Пластырные и клеоловые повязки, их преимущества и недостатки. Косыночные повязки на различные части тела.	2	
	Практическое занятие №16. Общие правила наложения повязок. Косыночные повязки на различные части тела.	2	
	Практическое занятие №17. Искусственная вентиляция легких способами «рот в рот», «рот в нос», массаж сердца	2	
	Практическое занятие №18. Временная остановка кровотечения наложением давящей повязки, жгута, закрутки, пальцевым прижатием, максимальным сгибанием конечностей в суставе. Борьба с острой кровопотерей при оказании первой медицинской помощи.	2	
	Практическое занятие №19. Повязки на голову: чепец, на глаз, на оба глаза	2	
	Практическое занятие №20. Способы транспортной иммобилизации стандартными и подручными средствами при переломах.	2	
Всего		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны трудаРабочее
место преподавателя
Столы ученическиеСтулья
ученические
Электронный лазерный тир «Лазер–СТК» на базе персонального компьютераШкафы
Шкаф металлический Проектор
потолочный InFocus
Макет автомата Калашникова АК-74Макет
автомата Калашникова АК-47
Самодельный макет защитного сооружения (убежище) гражданской обороныПрибор
ДП-63А
Прибор ВПХР Противогазы
ГП–5Респираторы
Порошковый огнетушитель ОП–4
Углекислотный огнетушитель ОУ–2
Тренажер–манекен взрослого пострадавшего «Александр 2-002»Бытовой
дозиметр RadexRD1706
Общевойсковой защитный комплект ОЗККостюм
легкий Л
Компас
Визирная линейка Аптечка
индивидуальная
Сумка медицинская СМС и комплект медицинского имущества для оказания первой медицинской помощи
Шина транспортная полимер-алюминиевая ШТПА–Д
Комплект индивидуальный медицинский гражданской защиты КИМГЗПрибор
радиационной разведки ДКГ – РМ1203М
Носилки санитарные

13 **Стенды**:

«Основы ГО и защиты при ЧС»
«Первая помощь в военных условиях»
«Гражданская оборона»
«Строевая подготовка»
«Огневая подготовка»
«Пожарная безопасность»
«Уголок охраны труда»
«Военная форма и знаки различия»
«Великие полководцы и флотоводцы России»
«Гимн Российской Федерации»
«Гимн Республики Татарстан»
«Военная присяга»
Методические материалы по учебной дисциплине в соответствии с учебным планом

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10 класс / А.Т.

Смирнов, Б.О. Хренников.—Москва: Просвещение, 2018.—284 с.

2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 11 класс / А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников.—Москва: Просвещение, 2018.—298 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 29.01.2020).

2. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:https://book.ru/book/940372 (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

2. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

14 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:			
- современное состояние и негативные факторы среды обитания;	ОК 1, 2, 3, 8;	ЛР 9, ЛР 10	устный опрос
- принципы обеспечения безопасности взаимодей- ствия человека со средой обитания, рациональные с точки зрения безопасности условия деятельности;	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10;	ЛР 3, ЛР 10	устный опрос
- последствия воздействия на человека травмирую-щих, вредных и поражаю-щих факторов, принципы их идентификации;	ОК 2, 3, 4, 5, 9, 10;	ЛР 3, ЛР 10	устный опрос рефераты
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере ;	ОК 2, 3, 4, 5, 9;	ЛР 3, ЛР 10	устный опрос тестирование
- мероприятия по защите населения и персонала объектов экономики в чрезвычайных ситуациях , втом числе в условиях ведения военных действий, и при ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;	ОК 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	устный опрос рефераты
- правовые, нормативные, организационные и экономические основы безопасности жизнедеятельности;	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12;	ЛР 3, ЛР 9	устный опрос
- методы повышения устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях;	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7;	ЛР 3, ЛР 10	устный опрос
Уметь:			

- оказывать первую помощьпри несчастных случаях и обеспечить безопасность человека в современных условиях	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12;	ЛР 9, ЛР 10	практическая работа

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	ОК 2, 3, 4, 5, 9	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	оценка выполнения практических заданий
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7;	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	оценка выполнения практических заданий
- применять первичные средства пожаротушения;	ОК 2, 3, 4, 5, 9, 10	ЛР 3, ЛР 10	оценка выполнения практических заданий
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей	ОК 1, 2, 3, 8;	ЛР 9, ЛР 10	оценка выполнения практических заданий, дифференцированный зачет

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

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии экономики и информационные технологий

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
по специальности ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

Разработчик: Викторова Л.С., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

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 предпринимательства» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес - идеи; формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития РТ; ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; выбирать систему налогообложения бизнеса; проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; обосновывать ценовую политику; выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; составлять бизнес-план; оформлять презентацию бизнес-проектов.	понятие, функции и виды предпринимательства; задачи государства и Республики Татарстан по формированию социально ориентированной рыночной экономики; приоритетные направления развития Республики Татарстан как источника формирования инновационных бизнес - идей; порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; правовой статус индивидуального предпринимателя; организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; порядок лицензирования отдельных видов деятельности; деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности; юридическую ответственность предпринимателя; нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса; системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов; порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности; виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства; порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним; ценовую политику в предпринимательстве; сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;

		методику составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

1.2.2 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР2	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
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

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. Тематический план и содержание учебной 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 Пути и методы снижения риска в деятельности предпринимательства Банкротство предприятий	4	
	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 предпринимателей и предпринимательская тайна**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Конкуренция 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.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09-11,

Культура предпринимательства	Сущность и значение культуры предпринимательства; деловая и профессиональная этика; деловые отношения – важнейшая часть культуры предпринимательства; основные черты бизнесмена. Предпринимательская этика и этикет.	2	ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 15. Деловая игра «Разработка корпоративного кодекса поведения сотрудников»	2	
	Практическое занятие № 16. «Роль невербальных коммуникаций в бизнесе»	2	
	Практическое занятие № 17. «Ответственность за незаконное предпринимательство»	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.Предпринимательскоеправо:учебникдляСПО/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.Предпринимательскаядеятельность:учебникипрактикум дляСПО/Е.Ф.Чеберко.—Москва:Юрайт,2020.—219с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: https://znanium.com/

3.2.3.Дополнительнаялитература

1. ИвановаР.М. Историяроссийскогопредпринимательства: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.

3. ЛапустаМ.Г.Предпринимательство:учебник /М.Г. Лапуста.— Изд. испр. — Москва:ИНФРА-М,2020.—384с. URL: https://znanium.com/catalog/product/1832436. — Режимдоступа: поподписке.

4. КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: анализировать условия необходимые для развития производства;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14,ЛР 15	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	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14,ЛР 15	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	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14,ЛР 15	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	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14,ЛР 15	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	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14,ЛР 15	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	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14,ЛР 15	письменного/устного опроса; тестирования;
нормативную базу предприятия; правовые основы учредительного договора;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР 9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	письменного/устного опроса; тестирования;
сущность и составляющие бизнес-плана;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4,ЛР 7,ЛР	оценки результатов самостоятельной работы

источники финансирования производства; пути снижения себестоимости.		9,ЛР 10,ЛР 11,ЛР 13,ЛР 14,ЛР 15	(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты программы воспитанная

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.

4. 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

5. Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

6. Код	7. Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3 Личностные результаты
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 поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую 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, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[2]	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[3] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 16

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 330

Из них на:

- освоение МДК – 178 часов
- самостоятельную работу – 8 часов

практику:

- учебную - 72 часа
- производственную -72 часа.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды ПК,ОК,ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.			Практики	
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ЛР-1-16	**МДК. 01.01. Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	44	40	10	4		
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11 ЛР-1-16	**МДК 01.02. Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	142	138	46	4		
ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ЛР-1-16	Учебная и производственная практика	144				72	72
	Всего	**330**	**178**	**56**	**8**	**72**	**72**

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		
	1-2. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Принципы безопасности. Принципы взаимозаменяемости. Принципы совместимости. Принципы рационального использования сырья и сокращения времени кулинарной обработки. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	5-6. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы. Прием товара на складе поставщика и на складе. Учет продуктов и товаров. Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов. Технологическая инструкция. Технико-технологическая карта.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	7-8-9-10. Практическое занятие. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2.	**Содержание**		

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**11-12. Характеристика методов кулинарной обработки сырья.** Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	13-14-15. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	16-17. Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**		
	18-19-20. Организация работы мясного цеха. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	21-22-23. Организация работы рыбного цеха. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	24-25-26. Организация работы птицегольевого цеха. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	27-28. Методы кулинарной обработки сырья. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	29. Контроль качества и безопасность кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Качество продукции общественного питания.	1	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	30-31. Практическое занятие. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	32-33-34. Приемка сырья, продуктов и материалов. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	35-36. Правила разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	37-38. Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья,	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.1.;

	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	39-40. Дифференцированный зачет.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4	
Всего		**44**	
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**		
	1-2. Экзотические и редкие виды овощей. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4-5. Технологический процесс обработки редких овощей. Механическая кулинарная обработка и подготовка артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	6-7. Технологический процесс обработки грибов. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	8-9. Формовка овощей. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4

			ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	10-11. Хранения овощей и грибов. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	12-13-14-15. Практическая работа. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из овощей и грибов. Оценка качества полуфабрикатов. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	16-17-18-19-20-21. Лабораторная работа. Обработка редких экзотических овощей. Обработка грибов. Сложная форма нарезка овощей. Подготовка к фаршированию.	6	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.	**Содержание**		
	22-23. Классификация, ассортимент рыбы. Основные семейства рыб, часто используемых в кулинарии. Классификация рыбы по размеру, характеру кожного покрова, анатомическому покрову. Вид и семейство рыбы. Пищевая ценность.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	24-25. Характеристика сырья, пищевая ценность. Пищевая ценность рыбы. Характеристика нерыбного водного сырья. Пищевая ценность нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	26-27-28-29. Технологический процесс обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Предварительная обработка рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Обработка рыбы для использования в фаршированном виде. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	30-31-32-33. Технологический процесс обработки редких видов рыб. Обработка ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	34-35. Оценка качества рыбы. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Условия и сроки хранения.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4

			ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**		
	36-37. Классификация, ассортимент нерыбного водного сырья. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	38-39-40-41. Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	42-43. Оценка качества нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	44-45-46-47. Практическое занятие. Решение ситуационных задач.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**		
	48-49. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**50-51-52-53. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд**. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	54-55. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Выбор способов приготовления в зависимости от вида и технических требований блюда.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	56-57. Правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	58-59-60-61. Практическое занятие. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	62-63-64-65-66-67. Лабораторная работа. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**.** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка.	6	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**		
	68. Основные характеристики мяса. Виды мяса. Классификация, ассортимент, основные т777 7гнннхарактеристики, пищевая ценность.	1	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	69-70. Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность косули, кабана, оленя, лося. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	71-72-73-74. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья. Прием и хранения сырья. Механическая обработка мяса и методы обработка. Обработка частей туши говядины, свинины, баранины, конины. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	75-76-77-78. **Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса диких животных.** Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	79-80-81. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции Требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Способы минимизации отходов.	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	82-83. Правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	84-85-86-87. Практическая работа. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание.**		
	88-89-90-91. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Технологический процесс подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	92-93-94-95. Полуфабрикаты из мраморного мяса. Классификация, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	96-97-98-99. Полуфабрикаты из мяса диких животных. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4

	полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	100-101. Правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	102-103-104-105-106. Практическая работа. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	107-108-109-110-111-112. Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	6	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание**	**3**	
	113-114. Основные характеристики пернатой птицы. Классификация. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	115-116. Технологический процесс обработки пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		
	117-118-119-120. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Классификация, ассортимент, характеристика. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	121-122-123. Приготовление начинок для фарширования птицы. Фарши, начинки и соусы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	124-125. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Современные методы приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени. Условия и сроки хранения.	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	126-127-128. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Современные методы приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	129-130. Практическое занятие. Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья	2	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	131-132-133-134-135-136. Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6	ОК 1-7,9,10. ПК1.2;1.3;1.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	137-138. Дифференцированный зачетfg	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка словаря иностранных терминов		4	
Учебная практика по ПМ.01. 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.		**72**	

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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. Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	**72**	

Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения 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 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
Всего	**144**	
	330	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п**6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

7.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
13. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
13. http:/ /www.pitportal.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих ме** **сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопаснос – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование об производственного инвентаря, инструментов, посуды, соотве выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, п требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готов требованиям регламентов (соблюдение температурного режи в холодильном оборудовании, правильность упаковки, склад – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов требованиям инструкций и регламентов по технике труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная прав – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребнос – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукт
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов ово нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных и числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачест – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и пр полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приг полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, эн т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способо приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его к рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, м оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаков соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консист особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие проце регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны т безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неоргани -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с треб ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выпол операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильн дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в х

	-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудовани инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабр действующих норм, рецептуре; точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуф взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее тр заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям ре эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полу отпуска на вынос
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной р заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусо красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности проду соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их спо термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обрабо соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особен сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления резуль соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, м полуфабриката действующим методикам, правильность опред потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов – правильность оформления акта проработки новой или адаптир – оптимальность выбора способа презентации результатов прор разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сл при проведении мастер-класса для представления результатов
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в раз – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач п 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, с реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из ши источников, необходимого для выполнения профессиональны – адекватность анализа полученной информации, точность выд аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соотве поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в конте деятельности;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документа – точность, адекватность применения современной научной пр терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения дел – оптимальность планирования профессиональной деятельност
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыс профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности пр профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем м
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информ для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенны известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в проф деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои де планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые и профессиональные темы
ОК 11	– Использовать знания по финансовой грамотности, планирова предпринимательскую деятельность в профессиональной сфе
ЛР 1-16	демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятел самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по в предметных неделях;

	-соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучаю преподавателями, мастерами и руководителями практики; -конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; -демонстрация навыков межличностного делового общения, социальн -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного с религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском дв -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых лю Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанны на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, архео военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объедин -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелы -проявление экологической культуры, бережного отношения к родно богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, не действиям, приносящим вред экологии; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень к обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков п компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа инф ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных п -проявление экономической и финансовой культуры, экономической собственной адекватной позиции по отношению к социально-эконом действительности.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты программы воспитания:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3 Личностные результаты
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 поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую 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, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[4]	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[5] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 16

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 416

Из них на:

- освоение МДК – 192 часа
- самостоятельную работу – 8 часов

на практики:

- учебную - 72 часа
- производственную -144 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа [6]
		Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т. ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1. - 2.8 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	44	14	-	-	-	2
ПК 2.1.-2.8	**Раздел модуля 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	154	148	48	25	-	-	6
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика					72	144	
	Всего:	**416**	**192**	**62**	**25**	**72**	**144**	**8**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**		
	1-2. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3. Услуги общественного питания. ГОСТ 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	4-5. Практическое занятие. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих	**Содержание**		
	6-7-8. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовлении пищи. Механическая обработка. Гидромеханическая обработка. Массообменная обработка. Химическая, биохимическая и микробиологическая кулинарная обработка. Термическая обработка. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**9-10-11. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов**. Значение тепловой обработки. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции**.** Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	12-13-14 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	15-16-17. Подготовка к реализации готовой кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	18-19-20-21. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**		
	22-23. Правила адаптации, разработки рецептур региональных блюд и закусок сложного ассортимента. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	24-25-26. Правила адаптации, разработки рецептур авторских блюд и закусок. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).		
	27-28. Основные правила при оформлении документов. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	**Содержание**		
	29-30-31. Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	32-33-34. Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления соусов. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	35-36-37-38. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в суповом отделении ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	39-40-41-42. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в соусном отделении ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	43-44. Практическое занятие.	2	
	Экзамен		
Самостоятельная учебная работа – 2 часа. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья			

и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 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 приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1			
Всего		**46**	
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.Актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	2-3-4-5. Технология приготовления сложных заправочных супов. Ассортимент. Технология приготовления заправочных супов. Общие правила, последовательность приготовления. Правила подачи. Требования к качеству. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	6-7-8-9. **Технология приготовления супов пюре сложного ассортимента**. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	10-11. Технология приготовления прозрачных супов. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, 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. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	12-13-14. Технология приготовления супов региональной кухни. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	15-16. Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17-18-19-20. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов. Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	21-22-23-24. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов. Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**		
	25. Актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	26-27. 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,	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.3

	сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), 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 сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	28-29-30-31. Технология приготовления соусов сложного ассортимента. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др. Масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др. Соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных. Соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	32-33. Правила оформления и отпуска соусов. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	34-35. Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	36-37-38-39. Лабораторная работа. Приготовление соусов сложного приготовления. Приготовление, оформление и отпуск соусов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1;2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**		
	40. Актуальные направления в приготовлении блюд из овощей и грибов. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

сложного ассортимента	**41-42-43. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.** Припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	44-45-46-47. Технология приготовления блюд из овощей сложного ассортимента. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. 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	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание**		
	48-49. **Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян**. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

(паст) сложного ассортимента	**50-51-52-53. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента**. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	54-55. Практическая работа. Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, проращенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	56-57-58-59. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**		
	60. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	61-62. 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. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	63. Методы приготовление блюд из сыра сложного ассортимента. Подготовка ингредиентов, приготовление сырного суфле. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	64-65-66-67. Методы приготовление блюд из муки. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	68-69. Практическая работа. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	70-71-72-73. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		
	74. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	75-76-77. Методы приготовления блюд из рыбы в отварном и припущенном виде сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	соответствии с методом приготовления. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками). Рыба припущенная (рулетками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней). Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы		
	78-79-80. Методы приготовления блюд из рыбы в жареном, тушеном и запеченном виде сложного приготовления. Жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, на плоской поверхности, в воке. Запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	81-82-83. Методы приготовления блюд из морепродуктов сложного ассортимента. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	84-85. Правила отпуска блюд из рыбы и морепродуктов сложного приготовления. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	86-87. Практическая работа. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	88-89-90-91. Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.6

	(технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание.**		
	92-93-94. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	95- 96-97. Блюда из отварного и припущенного мяса. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	98-99-100-101-102. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	5	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	103-104. Правила отпуска горячих блюд из мяса сложного ассортимента. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	105-106. Практическая работа. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	107-108-109-110. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	111-112-113-114. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**		
	115. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	116-117-118. **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, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	3	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	119. Правила отпуска горячих блюд из мяса сложного ассортимента Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7

	обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	120-121. Лабораторная работа. Приготовление, оформление закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1; 2.7;2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	122-123. Дифференцированный зачет	2	
	Экзамен		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**6**	
Курсовая работа – 25 часов			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:**			

1. - выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. - консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. - консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. - консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. -консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. -консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. -консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.	
Тематика курсовых работ: 1. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, приготовляемых в воке. 2. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 4. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы. 5. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента горячих сложных блюд из овощей. 6. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд из грибов сложного приготовления. 7. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента горячих супов региональной кухни. 8. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента горячий из рыбы использованием технологий направления «Молекулярная кухня». 9. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля 10. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых. 11. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины. 12. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из телятины 13. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов 14. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из баранины 15. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции корнеплодов	

16. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленой массы
17. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из котлетной массы
18. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля
19. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы
20. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кнельной массы
21. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции супов пюре
22. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из макаронных изделий
23. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи.
24. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из свинины
25. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
26. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы
27. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из конины
28. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра
29. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из круп
30. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы
31. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов.
32. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из бобовых.
33. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции мяса кролика.
34. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.
35. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра
36. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложных заправочных супов
37. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложных холодных соусов
38. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов.
39. Организация процесса приготовления и разработка ассортимента сложных сладких супов.

Организация процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы

Виды работ:

Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.

Разработка содержания основной части работы:

- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;

Разработка содержания основной части работы:

- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья

Разработка содержания основной части работы:

- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,

Разработка начальных вариантов рецептур блюд Провести практические проработки Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. Разработка компьютерной презентации Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации		
Всего	**154**	
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	**72**	

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 19. 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	**144**	

Подготовка к реализации (презентации) готовых 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых 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. 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 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	**416**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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:

15. 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

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

24. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 1. : учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. **ПК 2.2.** **ПК 2.3.** **ПК 2.4.** **ПК 2.5.** **ПК 2.6.** **ПК 2.7.** **ПК 2.8.** **ОК 01-07** **ОК 09-11**	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и п реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции д нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особеннос – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенц т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации су горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандарт 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 систе (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретны хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустаци приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, ин посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных издел требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изде при отпуске (чистота тарелки, правильное использование п тарелки, использование для оформления блюда только съедобных • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продук визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции каждого ингредиента современным требованиям, требованиям отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента бл заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной про отпуска на вынос
	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по б продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;

	• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной о приготовления; соответствие способов обработки виду, конди продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенн сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; с методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарн действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обра и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горяч кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для пр результатов разработки
ЛР 1-16	– демонстрация интереса к будущей профессии; – оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по резул самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викт предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, препода мастерами и руководителями практики; -конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; -демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этническ религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Зак -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающи -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природн богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отнош действиям, приносящим вред экологии; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровь обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования ком техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентирова информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а т собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действи

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3 Личностные результаты 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 поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую 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, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[7]	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[8] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 16

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 332

Из них на:

- освоение МДК – 146 часов
- самостоятельную работу – 6 часов

на практики:

- учебную - 36 часов
- производственную -144 часа

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час	Объем образовательной программы, час Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. Обучение по МДК, в час.			Практики		Самостоятельная работа
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	42	8	-	-	-	2
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	104	44	-	-	-	4
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	180				36	144	
	Всего:	**332**	**146**	**52**		**36**	**144**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. СТРУКТУРА 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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		
	1-2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Правила разработки холодных блюд и закусок. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		
	5-6. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	7-8-9. **Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом ассортимента продукции**, Требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	3	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	10-11-12-13. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		
	14-15-16. Организация и техническое оснащение холодильным оборудованием. Виды холодильного оборудования. Назначение холодильного оборудования. Принцип работы. Правила подбора и безопасного использования холодильного оборудования. Правила ухода за холодильным оборудованием.	3	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17-18-19-20. Виды весоизмерительного оборудования. Назначение весоизмерительного оборудования. Правила подбора и безопасного использования весоизмерительного оборудования. Правила ухода за весоизмерительным оборудованием.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	21-22-23-24. Практическая работа. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд и закусок.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	25-26-27. Организация и техническое оснащение нейтральным оборудованием Виды нейтрального оборудования. Назначение нейтрального оборудования. Правила подбора и безопасного использования нейтрального оборудования. Правила ухода за нейтральным оборудованием	3	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	28-29-30. Организация и техническое оснащение электромеханическим оборудованием. Виды электромеханического оборудования. Назначение электромеханического оборудования. Правила подбора и безопасного использования электромеханического оборудования. Правила ухода за электромеханическим оборудованием.	3	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	31-32-33. Организация и техническое оснащение посудой и инвентарем. Виды посуды и инвентаря. Назначение посуды и инвентаря. Правила подбора и безопасного использования посуды и инвентаря. Правила ухода за посудой и инвентарем	3	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	34-35. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания. Самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	36. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	37-38. Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	39-40. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	41-42. Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**		
	1-2. Ассортимент холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Современные методы приготовления холодных соусов из полуфабрикатов промышленного производства. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	5-6-7-8. Соусы на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок**.** Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9-10-11-12. Современные методы приготовления сложных холодных соусов. Использование кремера при приготовление холодных соусов. Рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	13-14. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	15-16-17-18. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов ассортимента, в том числе авторских, брендовых. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**		
	19-20. Классификация салатов сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	21-22-23-24. Современные методы приготовления сложных салатов из вареных овощей. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	25-26-27-28. Современные методы приготовления сложных салатов из сырых овощей и вареных продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	29-30. Подбор к салатам заправок. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.3

	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	31-32. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	33-34. Практическая работа. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом различных категорий потребителей.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	35-36-37-38. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**		
	39-40. Ассортимент холодных закусок сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	41-42-43-44. Современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	45-46. Методы приготовления масляных смесей. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	47-48. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	49-50. Практическая работа. Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом различных категорий потребителей	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.7. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	51-52-53-54-55-56-57-58-59-60. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	10	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.4, ПК 3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		
	61-62. Классификация холодных блюд из рыбы сложного приготовления. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	63-64-65-66. Современные методы приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов сложного приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	67-68. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	69-70. Практическая работа. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом различных категорий потребителей	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5; ПК 3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	71-72-73-74-75-76-77-78-79-80. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	10	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**		
	81-82. Классификация холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного приготовления. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	83-84-85-86. Современные методы приготовления холодных блюд и закусок из мяса, сложного приготовления Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	87-88-89-90. Современные методы приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы, дичи сложного приготовления Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	91-92. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	93-94. Практическая работа. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом различных категорий потребителей	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5; ПК 3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	95-96-97-98-99-100-101-102. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	8	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1; ПК 3.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	103-104. Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная учебная работа при и изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. 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		4	

использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 5. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 6. Norf ссдготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	**36**	

6. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 8. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 10. 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. 03 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 3. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**144**	

5. 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.). 6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	**332**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

24. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

25. 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.

26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

27. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

28. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.2. Дополнительные источники:

На усмотрение образовательной организации.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда;	

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; –точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; –оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную	

	кулинарную продукцию, разработанную документацию); –демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ЛР 1-16	– демонстрация интереса к будущей профессии; – оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;	**Текущий контроль**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	-ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	- практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	-проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
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 поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую 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, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	**ЛР 15**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	**ЛР 16**

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 354
Из них на освоение МДК - 210
на практики:
учебную - 36 часов
производственную – 108 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час						
		Объем образовательной программы, час	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа [9]
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**44**	**44**	**10**	-	-	-	2
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**100**	**100**	**54**	**-**	**-**	**-**	**4**
ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**66**	**66**	**24**	-	-	-	4
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	144				-	-	
	Всего:	**354**	**210**	**88**	**-**	**36**	**108**	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - экзамен								

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПМ 04 Экзамен

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 профессиональных общих компетенций
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**44**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**44**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**10**	
	1-2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	3-4-5-6. Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	7-8-9-10. Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	11-12-13-14. Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	**4**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		
	15-16.Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	**10**	ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	17-18.Технологический цикл приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		ПК 4.2,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	19-20. Технологический цикл приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов		ПК 4.2,4.5,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	21-22. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции		ПК 4.2-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	23-24. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		
	25-26-27-28-29-30. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**10**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	31-32. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	33-34-35-36.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	37-38. Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**2**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16

	39-40-41-42. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**4**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**2**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Экзамен.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**100**	
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**24**	
	1-2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		ПК 4.2-4.4 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	3-4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		ПК 4.2-4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16

	5-6-7-8-9-10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ПК 4.1,4.2,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	11-12-13-14. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели.		ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	15-16. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента: холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита.		ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	17-18. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента: тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).		ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	19-20. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	21-22-Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).		ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	23-24. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	

	25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36. Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	**12**	ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48. Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	**12**	ПК 4.1,4.2,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**		
	49-50-51-52. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	53-54-55-56. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	57-58. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью.	**18**	ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	59-60. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).		ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	61-62. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	63-64. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).		ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16

	65-66. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84 . Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, франжипана с яблоками, пудинга, кекса).	**18**	ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96. Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	**12**	ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**4**	ПК 4.1,4.3,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		**66**	
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к	**Содержание**		
	97-98-99-100. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11

реализации холодных напитков сложного ассортимента	ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	101-102-103-104. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**18**	ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	105-106. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	107-108 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	109-110. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	111-112. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	113-114. 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).		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	115-116-117-118-119-120-121-122-123-124-125-126. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация свежеотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков,безалкогольные мохито, фраппе, лимонадов, смузи, компотов, холодных чай и кофе, коктейлей, морсов, кваса.	**12**	ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Тема 3.2	**Содержание**		

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**127-128.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	**20**	ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	129-130. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	131-132-133-134. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	135-136-137 . Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	138-139-140. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	141-142-143-144. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	145-146. 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).		ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	147-148-149-150-151-152-153-154-155-156-157-158. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитеня, глинтвейна, взвара холодных и горячих напитков сложного ассортимента. **Дифференцированный зачет**	**12**	ПК 4.1,4.4,4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Дифференцированный зачет			

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**4**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	**36**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 19. 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **Виды работ:**	**108**	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ЛР 4,7, 10,11, 13-16

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	**354**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, **Учебный кондитерский це**х,

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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.
15. 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
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации под мест, оборудования, сырья, материалов** в инструкциями и регламентами, стандартами ХАССП), требованиями охраны труда и техники б – оптимальный выбор и целевое, безопас оборудования, производственного инвент посуды, соответствие виду выполняемых ра приготовления холодных и горячих д сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инструментов, продуктов, полуфабрикато рабочем месте; – точная оценка соответствия качества продуктов, полуфабрикатов, материа регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между квалификации; – соответствие организации хранения с полуфабрикатов, готовых холодных и напитков требованиям регламенто температурного режима, товарного соседс оборудовании, правильность упаковки, скла – соответствие методов подготовки к раб технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерит требованиям инструкций и регламен безопасности, охране труда, санитарии и ги – правильная, в соответствии с инструкциями ножей; – точность, соответствие заданию ведение рас в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.3**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	Организация и ведение процессов приготовл оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов ингредиентов, в том числе ароматических, точное распознавание недоброкачественных – соответствие потерь при приготовлении х десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления х десертов, напитков (экономия ресурсов: п энергетических затрат и т.д., соответствие техник приготовления рецептуре, особенно – профессиональная демонстрация навыков механическим, тепловым оборудованием, сп

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 4.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудованием для приготовления хол напитков, приготовления украшений из ш оборудованием для вакуумирования, упаков – соответствие готовой продукции (внешнего консистенции, выхода и т.д.) особенностя обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное задан ведение процессов приготовления, творчес подготовки к реализации холодных и напитков сложного ассортимента, соотв инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления реализации стандартам чистоты, требовани техники безопасности: • корректное использование цветных раз • раздельное использование контейнеро и неорганических отходов; • соблюдение требований персонал соответствии с требованиями (сан.спец.одежда, чистота рук, работ выполнении конкретных операций, чистом виде во время работы, правил дегустация в процессе приготовления, месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопас оборудования, инвентаря, инструменто – соответствие времени выполнения работ но – соответствие массы холодных и горячих требованиям рецептуры, меню, особенно – точность расчетов закладки продукто выхода холодных и горячих дес взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества гот соответствия ее требованиям рецептуры, – соответствие внешнего вида готовых х десертов, напитков требованиям рецепту • соответствие температуры подачи вид • аккуратность порционирования хол десертов, напитков при отпуске (чисто для отпуска, правильное использов посуды, использование для оформле съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда столовой посуды, используемой оптимальность выбора вида столовой п • гармоничность, креативность внеш продукции (общее визуально цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и продукции в целом и каждого ингред

	требованиям, требованиям рецеп вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консист компонента блюда/изделия заданию, р – эстетичность, аккуратность упаковки гот горячих десертов, напитков для отпуска на в
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанно рецептуры особенностям заказа, виду и фор • оптимальность, точность выбора т продуктов, вкусовых, ароматических, соответствие их требованиям продукции; • соответствие дополнительных ин основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусо • актуальность, оптимальность ф соответствие их способу последу обработки; • оптимальность выбора, комбини кулинарной обработки и приготовлен • точность выбора направлений изме учетом особенностей заказа, се обслуживания; – точность, правильность ведения расче результатов проработки; соответствие количества сырья, продуктов, массы готово действующим методикам, правильность потерь при приготовлении десертов и н ассортимента; – правильность оформления акта прораб адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презент проработки (холодных и горячих де разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков в по приготовлению холодных и горячих десе сложного ассортимента при проведении мас представления результатов разработки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемн различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций пр профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения – адекватность определения потребности в ин – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужн – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шаг – точность оценки плюсов и минусов получ своего плана и его реализации, предложени и рекомендаций по улучшению плана

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информаци широкого набора источников, необходимо профессиональных задач; – адекватность анализа полученной инфо выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной инф соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученно контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-пра документации по профессии; – точность, адекватность применения совреме профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении деловых задач; – оптимальность планирования профессионал
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложе мыслей по профессиональной тематике на г языке; – толерантность поведения в рабочем коллект
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбереже месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информа информационных технологий для реализаци профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла че высказываний на известные профессиональ – адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщен интересующие профессиональные темы
	Личностные результаты

ЛР 1-16	Планируемые результаты освоения личност обучающихся: –демонстрация интереса к будущей профессии; –оценка собственного продвижения, личностного р –положительная динамика в организации соб деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции –ответственность за результат учебной деятельност к профессиональной деятельности; –проявление высокопрофессиональной трудовой ак –участие в исследовательской и проектной работе; –участие в конкурсах профессионального мастерс профессии, викторинах, в предметных неделях; –соблюдение этических норм общения при обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями пра –конструктивное взаимодействие в учебном коллек –демонстрация навыков межличностного де социального имиджа; –готовность к общению и взаимодействию с людь статуса, этнической, религиозной принадлежности обстоятельствах; – сформированность гражданской позиции; участ движении; –проявление мировоззренческих установок на го людей к работе на благо Отечества; –проявление правовой активности и навыков право уважения к Закону; – отсутствие фактов проявления идеологии террор среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучаю на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских прог археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах объединениях; - добровольческие инициативы по поддержки инвал граждан; -проявление экологической культуры, бережного о земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного пр нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологи -демонстрация навыков здорового образа жизни культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, пользования

	компьютерной техникой, навыков отбора и кри информации, умения ориентироваться в пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерс проектах; проявление экономической и финансовой культу грамотности, а также собственной адекватной пози к социально-экономической действительности.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты программы воспитания:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2.3 Личностные результаты
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 поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую 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, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[10]	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[11] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 16

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

	формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 340 часа

Из них на:

- освоение МДК 05.01. – 44 часов
- освоение МДК 05.02. – 152 часа
- самостоятельную работу – 10 часов
- на учебную практику - 36 часов
- на производственную – 108 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программ ы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	44	12	-		-	4
ПК 5.1., 5.6	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	158	152	78				6
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	144				36	108	
	Всего:	**350**	**196**	**90**	*	**36**	**108**	**10**

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	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**		
	1-2. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	5-6. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	7-8. Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9-10-11-12. Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	**Содержание**		
	13-14. Процесс приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2. ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		
	15-16. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Стандарты предприятия**.** Технологические карты. Технико – технологическая карта. Технологическая инструкция. Простые рецептуры. Сложные рецептуры.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17-18-19-20. Механическое оборудование. Сортировочно – калибровочное оборудование. Моечное оборудование. Месильно – перемешивающее оборудование. Дозировочно – формовочное оборудование. Измечительно – режущее оборудование. Разбрызгивающее оборудование. Специальное оборудование.	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	21-22. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	23-24. Тепловое оборудование. Варочное оборудование. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Жарочное оборудование. Плиты.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	25-26. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	27-28-29-30. Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**		
	31-32-33-34. Классификация сырья по его назначению. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости		
	35-36. Правила выбора и варианты сочетания основных и дополнительных ингредиентов. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	37-38. Приборы для измерения. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	39-40. Инвентарь и приспособления. 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	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	41-42. Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	43-44. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Технологический контроль. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Экзамен		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4
Всего	**48**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**158**	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		
	1-2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы. Виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Помада. Основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	5-6. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Карамели. Виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	7-8. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Желе. Виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9-10. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Глазури. сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	11-12-13-14-15-16. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Кремы. Сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17-18. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Мастика и марципан. Сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная. Марципан сырцовый, заварной. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	19-20. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Посыпки и начинки. Крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	21-22. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	23-24-25-26-27-28-29-30-31-32. Лабораторная работа. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	10	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**		
	33-34-35-36. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	37-38-39-40. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	41-42. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	43-44. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	45-46-47-48-49-50-51-52-53-54. Лабораторная работа. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	10	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		
	55-56. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Ассортимент. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	57-58 Технология приготовления бисквитного полуфабриката. Медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального,	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4

	«Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	59-60. Технология приготовления песочного полуфабриката. Полуфабрикат песочный с орехами**.** Песочный с какао – порошком. Песочный творожный. Сабле. Бризе. Бретон. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	61-62. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Воздушно – ореховый, воздушно – ореховый с мукой. Меренга шведская. Меренга французская. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	63-64. Технология приготовления вафельного и заварного полуфабриката. Листовое вафельное тесто. Сахарное вафельное тесто. Вафельное тесто с какао. Сметанное вафельного теста. Формование. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	65-66. Технология приготовления миндального и пряничного полуфабриката. Сырцовый и заварной способ Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	67-68. Технология приготовления крошкового и слоеного полуфабриката. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	69-70. Технология приготовления полуфабриката из сахарного и тюлипного теста. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	71-72. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Бисквитные полуфабрикаты. Миндальные полуфабрикаты. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	73-74-75-76-77-78. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Техника и варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	79-80. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	81-82-83-84-85-86. Лабораторная работа. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.4

			ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**		
	87-88. Классификация пирожных и тортов сложного ассортимента. Фирменные, авторские, региональные торты и пирожные. Ассортимент. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	89-90-91-92-93-94. Технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. **Рецептуры.** Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	95-96. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	97-98-99-100-101-102-103-104-105-106-107-108. Лабораторная работа. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации ссовременных кондитерских изделий.	**Содержание**		
	109-110-111-112. Отделочные полуфабрикаты для современных кондитерских изделий. Желе и мармелады. Кремы. Велюр. Муссы. Покрытие поверхности. Новые виды сырья. Инновационные технологии. Модные тенденции. Фруктовые концентраты. Инновационные техники.	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	113-114-115-116-117-118. Технология приготовления фирменных кондитерских мелкоштучных изделий. Глоссарий. техника моделирования на примере создания фигурки клоуна техника безопасности при изготовлении. Этапы приготовления технология изготовления мармелада технология изготовления отсадного трюфеля. технология изготовления нуги с орехами. Технология изготовления пирожного «макаронс». технология изготовления ванильного маршмелоу. Технология изготовления лимонного тарта с итальянской меренгой. оценка качества.	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	119-120. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления современных кондитерских изделий.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	121-122- 123-124-125-126. Лабораторная работа Приготовление, оформление современных кондитерских изделий.	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6

			ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	127-128-129-130-131-132. Лабораторная работа Приготовление, оформление современных кондитерских изделий.	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	133-134-135-136-137-138. Современные торты и пирожные. Рецептура. Ассортимент Технология приготовления. Оформления. Оценка качества.	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	139-140. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления современные тортов и пирожных.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	141-142-143-144-145-146. Приготовление, оформление современных тортов и пирожных	6	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	147-148-149-150. Приготовление, оформление современных тортов и пирожных	4	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1; ПК 5.2.ПК 5.5; ПК 5.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	151-152. Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**6**	
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		36	

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. 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.	

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	108
Всего	**350**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

20. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С. В.Ермилова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с

21. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

22. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

3.2.2. Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда;	

	• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);	

	– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

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	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

4 СОДЕРЖАНИЕ

стр.3

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

5 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки).
В результате изучения профессионального модуля студент должен осво- ить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессио- нальные компетенции:

6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Рабочая программа профессионального модуля может быть использова- на при разработке программ:
- дополнительного профессионального образования по программе по- вышения квалификации при наличии начального профессионального образо- вания по профессии «Технолог»;
-профессиональной подготовки и переподготовки работников в области менеджмента при наличии среднего или высшего профессионального образо- вания неэкономического профиля.
Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

6 иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

7 уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

- организовывать рабочие места различных зон кухни;

- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлятьмероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

- организовывать документооборот

8 знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

- основные перспективы развития отрасли;

- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

- классификацию организаций питания;

- структуру организации питания;

- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

- виды, формы и методы мотивации персонала;

- способы и формы инструктирования персонала;

- методы контроля возможных хищений запасов;

- основные производственные показатели подразделения организации питания;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности;

- формы документов, порядок их заполнения;

- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

- правила составления калькуляции стоимости;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

-процедуры и правила инвентаризации запасов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организа- ция и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфе-ре

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1,6.5	**Раздел 1** Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**69**	**58**	24		**11**[1]	–	–	-
ПК 6.2-6.4	**Раздел 2**. Организация производства и контроль за деятельностью подчиненного персонала	**95**	**68**	18	20	**7**[2]		-	-
ПК 6.1 -6.5	**Промежуточная аттестация**	**36**							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**108**							**108**
	Всего:	**308**	**146**	42	20	**18**	-	-	**108**

[1] – в т.ч. 1 час. консультаций
[2] – в т.ч. 1 час. консультаций

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**69**	
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**58**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	12	
	1 **Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.** Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	8	1
	2 Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)		2
	3 **Производственная и организационная структура организаций питания**. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		2
	4 **Виды услуг организаций питания,** их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита.Общие требования)		2
	Практические занятия	4	

	1	Определение вида, типа и класса организаций общественного питания Составление систематизирующей таблицы характерных признаков организаций общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007		
	2	Составление заданной структуры производства конкретной организации. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**		22	2
	1	**Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.** Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продук- ции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включе- ния в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10	
	2	**Виды меню и их характеристика.** Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Оп- ределение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения,организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.		3
	3	**Последовательность расположения блюд в меню.** Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации пита- ния, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню.Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.		2
	4	**Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.** Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.		2

	5	**Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.** Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию. Соптимизация меню, совершенствование ассортимента		1
		Практические занятия	12	
	1	Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту		
	2	Составление плана-меню в столовой при учреждении с учетом ассортиментного минимума		
	3	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя)		
	4	Разработка, составление и оформление меню бизнес- ланча (по заданию преподавателя		
	5	Разработка, составление и оформление меню для узкоспециализированных предприятий (по заданию преподавателя)		
	6	Разработка, составление и оформление банкетного меню (по заданию преподавателя)		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		24	2
	1	**Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).** Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных това- ров. Задачи и сущность оперативного планирования. Требования предъявляемые к организации снабжения. Нормы товарных запасов. Характеристика складских помещений.	16	
	2	**Организация приемки** Этапы приемки. Документальное оформление		1
	3	**Организация производства продукции** Требования к организации производства. Характеристика организаций с цеховой структурой. Характеристика организаций с бесцеховой структурой. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Организация работы вспомогательных служб.		3

	4	**Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.** Характеристика оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства. Элементы оперативного планирования производства.		3
	5	**Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий** Особенности планирования работы заготовочных предприятий. Виды меню и их характеристика		3
	6	**Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции:** термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка		2
	7	**Учет расхода товарных запасов.** Программное обеспечение управления расходом продуктов		2
	8	**Ивентаризация товарных запасов.** Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов		2
		Практические занятия	8	
	1	Составление договора на поставку товаров. Решение производственных ситуаций		
	2	Решение ситуационных задач по хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. Решение ситуационных задач, связанных с хранением и возвратом тары		
	3	Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам		
	4	Решение ситуационных задач по проведению приемки		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			**11**[1]	

Примерная тематика самостоятельной работы: . Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Разработка структуры конкретной организации питания. 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 11. Решение ситуационных задач по темам раздела. 12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 14. Изучение графиков выхода на работу(на базе практики). 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)			
Раздел ПМ 2. Организация производства и контроль за деятельностью подчиненного персонала		**75**	
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного		**68**	

персонала				
Тема 2.1. Организация работы основных производственных цехов	**Содержание**		30	
	1	**Организация работы и производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства** Характеристика овощного цеха. Технологический процесс обработки овощей: сортировка, мытье, очистка, дочистка, промывание, нарезка. Организация труда в цехе.	28	2
	2	**Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия** Характеристика мясного цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.		2
	3	**Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия** Характеристика рыбного цеха. Ассортимент рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.		2
	4	**Организация работы птицегольевого цеха** Виды полуфабрикатов из домашней птицы. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы. Организация основных участков для обработки птицы.		2
	5	**Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Особенности работы мясо-рыбного цеха** Характеристика мясо-рыбного цеха, цеха доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Обработка субпродуктов, домашней птицы. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы в цехах.		3
	6	**Организация работы горячего цеха** Характеристика цеха. Микроклимат горячего цеха. Оборудование горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование и инвентарь соусного отделения. Организация труда в цехе.		3
	7	**Организация работы холодного цеха** Характеристика цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Оборудова-		3

		ние необходимое для приготовления холодных блюд и закусок. Организация труда в холодном цехе.		
	8	**Организация работы кулинарного цеха** Характеристика цеха. Ассортимент кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Организация труда в цехе.		2
	9	**Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания** Классификация кондитерских цехов. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий. Оборудование кондитерского цеха. Организация рабочих мест для разделки теста. Выпечка кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Характеристика моечного отделения. Сроки хранения кондитерских изделий. Транспортировка кондитерских изделий. Организация труда в кондитерском цехе.		2
	10	**Организация работы цеха мучных изделий.** Организация рабочих мест в цехе мучных изделий. Ассортимент цеха мучных изделий.		2
	11	**Организация работы вспомогательных производственных помещений** Характеристика вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка. Организация их работы.		2
	12	**Организация работы раздаточных. Организация работы механизированных раздаточных линий.** Назначение, классификация, характеристика, раздаточных. Организация труда поваров-раздатчиков.		2
	13	**Учет готовой продукции и ее реализация** Характеристика показателей качества продукции. Методы определения качества продукции. Приемочный контроль: одноступенчатый, многоступенчатыйи последовательный. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества.		2
	14	**Контроль качества продукции и услуг**: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.		2
		Практические занятия	2	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснаще-		

		ния с учетом составленной производственной программы		
Тема 2.2 Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**		30	
	1	**Организация труда на производстве** Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда.	16	2
	2	**Рационализация режимов труда и отдыха. Производственный персонал** Графики выхода на работу. Требования предъявляемые к персоналу		2
	3	**Нормирование труда** Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования: опытно-статистический и аналитический. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки,порядок их разработки		3
	4	**Анализ производственных бригад** Признаки бригад: организационные, технико-технологические, экономические. Цель создания бригад. Типологизация бригад. Основные принципы планирования работы бригады.		2
	5	**Оценка результатов труда работников.** Критерии, методы оценки результатов работы. Групповая классификация. Метод индивидуального рейтинга.		2
	6	**Основные теории принятия управленческих решений.** Управленческие решения: сущность, классификация, типы, условия приня- тия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решения. Методыпринятия эффективных управленческих решений		1
	7	**Правовое положение работника в организации** Содержание должностной инструкции, должностные обязанности, требования к квалификации. Учет использования рабочего времени.		1
	8	**Приемы повышения эффективности общения в команде.** Характеристика приемов повышения эффективности общения. Условия, препятствующие возникновению конфликтов.		2
		Практические занятия	14	
	1	Расчет показателей обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами		
	2	Составление графиков выхода на работу		
	3	Изучение затрат рабочего времени различными методами		
	4	Составление табеля рабочего времени		
	5	Определение численности работников с учетом производственной програм-		

		мы		
	6	Оценка социально-психологических показателей коллектива		
	7	Составление матрицы принятия решений		
Тема 2.3 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**		8	
	1	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	6	1
	2	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, треннинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		2
	3	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.		2
		Практические занятия	2	
	1	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			7^{2}	
Примерная тематика самостоятельной работы: . Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). . Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.				
Примерная тематика курсовых работ (проектов) **Примерная тематика курсовых проектов (работ):**				

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочнойшашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	20	
Производственная практика – **(по профилю специальности) итоговая** *(концентрированная)* **Виды работ:** ***Виды работ:***	**108**	

1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.		

27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомлениесдействующейсистемойматериальногои нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера(зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Промежуточная аттестация	36	

[1] в т.ч.1 ч.консультаций

[2] в т.ч.1 ч.консультаций

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:1 –
ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

8.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета менеджмента, управления персоналом и маркетинга.
Оборудование кабинета:
стол преподавателя – 1 шт.;
стол аудиторный двухместный –15 шт.;стулья
аудиторные – 30 шт.;
стол компьютерный – 3 шт.;
доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.;тумба –
2 шт.;
Технические средства обучения:
компьютер: монитор Benq LCD 1366x768 / Intel (R) Celeron (R) CPU E3200 2.4 ГГц, 1 Гб ОЗУ, video - Intel (R) GMA 3100, HDD – 500 Гб, DVD-RW привод – 1 шт.; мобильный ПК (ноутбук) Asus M51V – 1 шт.;
МФУ лазерное Canon i-sensys MF 4018 – 1 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производст-венную практику, которая проводится концентрированно.

8.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

9 Основные источники:

1. Организация производства : учебник и практикум для СПО / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под ред. Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 305 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/77591C69-D5D7-48CC-9100-EE480D321F4B.
2. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 313 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04630-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/8BA4C5F0-4186-41C0-BB94-58D50D3848C0.

10 Дополнительные источники:

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015 — 336 с.

2. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -2-е изд.-М.: Академия 2015.

Журналы:

- «Пищевая промышленность».
- «Маркетинг».
- «Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России».

11 Интернет ресурсы:

1. www.gks.ru - (официальный сайт Госкомстата РФ)
2. ido.rudn.ru (Экономика) - электронный учебник по курсу "Экономика" (авт.: Бирюков В.А., Зверев А.Ф. и др.) от Федерального фонда учебных курсов на портале Института дистанционного образования
3. http://www.economy.gov.ru -Министерство экономического развития РФ

11.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональ- ному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабине- тов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по про- филю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контрольтекущей деятельности подчиненного персонала» является наличие у обучаю- щегося документально оформленного медицинского заключения о соответст- вии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по про- филю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контрольтекущей деятельности подчиненного персонала» является освоение профессио- нальных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках обще-профессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, кото- рые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

11.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

12 Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогическийсостав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение организаций питания», «Организация производства в предприятиях общественного питания», «Охрана труда», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Экономика организации»

Мастера: дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

13 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных ви- дов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; - правильность последовательности расположения блюд в меню; - соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; - точность расчета цены блюда по меню; - актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	Наблюдение и оценка в ходе вы-полнения практи- ческих занятий; Тестирование; Зачёты по учебнойи производствен- ной практике и по каждому из разделов профессионального модуля; Экзамен квалификационный
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с други- ми подразделениями.	точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расче- тов потребности в сырье, пище- вых продуктах в соответствии с заказом; правильность оформления заяв- ки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа.	
Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	аргументированность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями; -адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций мотивирование подчиненных в структурном подразделении организации; - оперативность принятия управ-	

	ленческих решений в ходе работ и оказания услуг; соблюдение принципов ведения деловой беседы в процессе организации работ и оказания услуг в структурном подразделении организации; выбор стиля управления и способов коммуникации с учетом индивидуальных особенностей подчиненных структурного подразделения.	
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	контроль выполнения должностных обязанностей подчиненными структурного подразделения; оценка выполнения работ и оказания услуг исполнителями структурного подразделения; выявление недостатков и их устранение в работе подчиненных структурного подразделения. правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; правильность составления графика выхода на работу; -адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; составление графика выхода на работу подчиненных; составление табеля учета рабочего времени подчиненных;	
Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-правильность составления должностной инструкции повара; - соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; -адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; - правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; - точность, адекватность выбора	

	форм и методов контроля качест- ва выполнения работ персоналом; адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; соответствие порядка проведе-ния инвентаризации действую- щим правилам; точность выбора методов обучения, инструктирования.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их уме- ний.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
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; -- 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	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик. Участие в конференциях, внеурочных мероприятиях. Экспертная оценка решений ситуационных задач. Защита рефератов. Анализ самостоятельной работы.
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимогодля выполнения профессиональныхзадач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствиис параметрами поиска;	

	- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- осуществление организации работы членов команды (подчиненных); - своевременность контроля над деятельностью членов команды (подчиненных); - самоанализ и коррекция результатов собственной работы. - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - проявление инициативы в управлении стандартными и нестандартными ситуациями; - обоснованность выбора способов решения стандартных и нестандартных ситуаций; - готовность нести ответственность за собственные решения.	
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	
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
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	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - работа с профессиональной про-	

	граммой Store House; - успешность применения ИКТ в профессиональной деятельности.	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- выбор целей профессионального и личностного роста; - организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере.	

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 23

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 28

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ 35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

15 Код	16 Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

17 Код	18 Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	**Организация производственной деятельности повара**
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	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 ассортимент
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимент
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 ассортимент
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимент
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

1.2.3. Личностные результаты

	Планируемые результаты освоения личностных результатов обучающихся
ЛР 1-16	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

	- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; - 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; - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Иметь практический опыт:

- организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;
- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.
- 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

Умения:

- органолептические оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- проводить расчёты по формулам

- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знания:

- требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, поверки весов;
- способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.
- 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов–306

Из них на:

- освоение МДК– 82 часа
- самостоятельную работу – 8 часов

на практики:
- учебную – 108 часов
- производственную – 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.			Практики	
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
ПК 1.1 ПК 2.1 -2.8 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции	50	46	28	4		
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции	10	8	2	2		
ПК 4.1-4.6. ОК 1-7,9,10	Раздел 3. Технологический процесс приготовления десертов и напитков	10	10	6	-		
ПК 5.1.-5.4 ОК 1-7,9,10	Раздел 4. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20	18	8	2		
ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1-3.7.ПК-4.1-4.6 ПК 5.1.-5.4 ОК 1-7,9,10	Учебная и производственная практика	116				108	108
	Всего	**306**	**82**	**44**	**8**	**108**	**108**

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
МДК.07.01. Организация производственной деятельности повара			
Раздел 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции.			
Тема 1.1. Введению в профессию. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. **Содержание учебного материала**		
	2. **1-2. Введение в профессию**. **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.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и формовки овощей. Формы нарезки, применение в кулинарии Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.4; ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**5-6. Отварные, припущенные и 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	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.4 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	7-8. Тушеные и запеченные блюда и гарниры из овощей. Блюда из грибов. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Выбор методов приготовления различных грибов для разных типов питания. Методы приготовления грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.4 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	9-10. Практическое занятие. Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению блюд из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных соусов. Расчет набора сырья, составление технологических схем	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.4. ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	11-12-13-14. Лабораторная работа. 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 1-7,9,10. ПК 2.4 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.3. Тема Приготовление супов**.**	**15. Значение супов в питании**. Характеристика способов тепловой обработки, используемых при приготовлении супов. Классификация супов. Технологический процесс приготовления бульонов. Характеристика основных и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении супов.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.2 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	16-17-18. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Общие правила варки заправочных супов. Правила приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Правила приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, молочных супов. Характеристика ассортимента, органолептическая оценка качества супов	3	ОК 1-7,9,10 ПК 2.2 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	19. Технологический процесс приготовления холодных и сладких супов. Правила приготовления холодных и сладких супов. Характеристика ассортимента, органолептическая оценка качества супов.	1	ОК 1-7,9,10 ПК 2.2 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	20-21. Практическое занятие. Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению супов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.2 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	22-23-24-25. Лабораторная работа. Приготовление заправочных, холодных супов. Органолептическая оценка приготовленных супов. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных супов.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 2.2 ПК 2.8
Тема 1.4. Приготовление соусов	**26. Значение соусов в питании**. Классификация. Характеристика сырья и полуфабрикатов для соусов. Подготовка сырья к производству.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 2.3 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	27-28. Приготовление соусов с загустителем. Технологический процесс приготовления основного красного и белого соусов. Характеристика ассортимента. Органолептическая оценка	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.3 ПК 2.8

	качества соусов. Технологический процесс приготовления основного грибного, молочного, сметанного соусов. Характеристика ассортимента. Органолептическая оценка качества соусов		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	29-30. Приготовление соусов без загустителя. Технологический процесс холодных соусов. Смеси масляные. Соусы яично-масляные. Характеристика ассортимента. Органолептическая оценка качества соусов.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.3 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	31-32. Практическое занятие. Разработка вариантов организации рабочих мест по приготовлению соусов из заданного количества сырья с учетом сезона и количеством порций. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных соусов. Расчет набора сырья, составление технологических схем.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.3 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.5. Приготовление вторых горячих блюд	**33-34. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий**. Подготовка круп, макаронных, бобовых. Общие правила варки каш. Технология приготовления блюд из каш. Правила варки макаронных и бобовых изделий. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	2	ОК 1-7,9,10. ПК 2.4. ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	35-36-37-38. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной и рубленой рыбы. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.6. ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	39-40-41-42. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов: отварных, жареных, тушеных, запеченных и рубленных. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса.	4	ОК 1-7,9,10. ПК 2.7 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	43-44-45-46. Лабораторная работа. Приготовление блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка приготовленных блюд. Расчет набора сырья, составление технологических схем.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 2.7 ПК 2.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Самостоятельная работа. Подготовка сообщений: «Русские старинные соусы-взвары», «Характеристика дополнительных ингредиентов соусов», «Производные красных соусов», «Производные белых соусов», «Грибные соусы».		4	
Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции			
Тема 2.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	**Содержание учебного материала**		
	47. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Подготовка продуктов. Характеристика ассортимента, требования к качеству.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 3.1; 3.2;3.3; 3.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	48. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц, **бутербродов.** Характеристика ассортимента, требования к качеству. Технология приготовления холодных блюд и закусок Требования к качеству. Условия и сроки хранения	1	ОК 1-7,9,10 ПК 2.8 ПК 3.1; 3.2;3.3; 3.4;3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	49-50. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills. Характеристика ассортимента, требования к качеству	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.8 ПК 3.1; 3.5;3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	51-52. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мяса домашней птицы. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса домашней птицы Характеристика ассортимента, требования к качеству	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.8 ПК 3.1; 3.6;.3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	53-54. Практическое занятие. Расчет набора сырья для приготовления салатов и винегретов, холодных закусок из овощей, грибов и яиц, рыбы, мяса и птицы.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.8 ПК 3.1; 3.2;3.3; 3.4;3.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Самостоятельная работа. Подготовка презентаций на темы: «Закуски из фаршированных яиц», «Закуски из сыра», «Канапе», «Сэндвичи», «Салаты и винегреты», «Организация рабочих мест в холодном цехе», «Оборудование холодного цеха», «Варианты оформления салатов».		2	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления десертов и напитков			
Тема 3.1. Приготовление и оформление десертов и напитков	**Содержание учебного материала**		
	55. Значение десертов в питании. Особенности подачи натуральных свежих фруктов и ягод. Технология приготовления компотов, киселей. Характеристика ассортимента. Технология приготовления горячих напитков: чая, кофе, какао. Требования к качеству.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 4.1.;4.2;4.3.4.4.4.5. ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	56-57-58. Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления. Правила подачи. Требования к качеству	3	ОК 1-7,9,10 ПК 4.1.;4.2;4.3.4.4.4.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	59-60. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления чая, кофе и какао. Организация рабочих мест по их приготовлению	2	ОК 1-7,9,10 ПК 4.1.;4.2;4.3.4.4.4.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	61-62-63-64. Лабораторная работа. Приготовление сладких блюд. Органолептическая оценка приготовленных десертов. Расчет набора сырья, составление технологических схем.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 4.1.;4.2;4.3.4.4.4.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел 4. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1 «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	**Содержание учебного материала**		
	65. Значение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в питании. Ассортимент. Виды замеса теста.	1	ОК 1-7,9,10. ПК 5.1-5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	66-67-68. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Технология приготовления начинок и фаршей, сиропов. Характеристика отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству.	3	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	69-70-71. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика ассортимента, требования к качеству.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	72-73-74. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек Характеристика ассортимента, требования к качеству.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	75-76. Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, кремов. Организация рабочих мест по их приготовлению.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	77-78-79-80-81-82. Лабораторная работа. Приготовление мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. Расчет набора сырья, составление технологических схем. Органолептическая оценка приготовленных изделий.	6	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Самостоятельная работа. Подготовка кроссвордов на тему: «Оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий», «Кондитерские изделия».		2	
Всего		**90**	
Экзамен			
Учебная практика по разделу 1,2,3, 4. Виды работ			

20. Организация рабочих мест по приготовлению бульонов для супов. Подбор сырья, оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда 21. Приготовление супов: заправочных, холодных, молочных и сладких. 22. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовления соусов: белых и красных, сметанных, молочных и грибных. 23. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовления блюд из овощей и грибов. 24. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 25. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц, творога и муки. Приготовления блюд из яиц, творога и муки. 26. Организация рабочих мест в соответствии по приготовлению горячих блюд из рыбы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 27. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Приготовления жареной, тушеной, запеченной рыбы. 28. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд мяса с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 29. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса. Приготовления блюд из мяса. 30. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовления холодных блюд и закусок. 31. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов и напитков. Приготовления десертов и напитков. 32. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**108**
Производственная практика	
1. Организация рабочих мест по приготовлению бульонов для супов. Подбор сырья, оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда 2. Приготовление супов: заправочных, холодных, молочных и сладких. Сервировка готовых блюд. 3. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов. Приготовления соусов: белых и красных, сметанных, молочных и грибных. Сервировка готовых блюд.	**108**

4. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовления блюд из овощей и грибов. Сервировка готовых блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Сервировка готовых блюд. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц, творога и муки. Приготовления блюд из яиц, творога и муки. Сервировка готовых блюд. 7. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд из рыбы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Приготовления жареной, тушеной, запеченной рыбы. Сервировка готовых блюд. 9. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд мяса, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса. Приготовления блюд из мяса. Сервировка готовых блюд. 11. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок . Приготовления холодных блюд и закусок. Сервировка готовых блюд. 12. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов и напитков. Приготовления десертов и напитков. Сервировка готовых блюд. 13. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Сервировка готовых блюд.	
Итого	**306 часов**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
венчик
весы настольные электронные
гастроемкости из нержавеющей стали
гриль сковорода
конвекционная печь
корзина для мусора
лопатки (металлические, силиконовые)
мерный стакан
микроволновая печь
миски нержавеющая сталь
моечная ванна двухсекционная
мясорубка
набор выемок (различной формы)
набор инструментов для карвинга
набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л
набор ножей "поварская тройка»
набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
набор сотейников 0.6л, 0.8л
насадки для кондитерских мешков
овощерезка
пароконвектомат
планетарный миксер
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося подставка для разделочных досок
половник
сито
сковорода
слайсер
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
стеллаж передвижной
стол производственный с моечной ванной
стол с охлаждаемой поверхностью
фритюрница
шипцы кулинарные для пасты
шипцы кулинарные универсальные
шкаф морозильный
шкаф холодильный
шкаф шоковой заморозки
шумовка
электрогриль (жарочная поверхность)
Учебно-методический комплекс ПМ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы.

1. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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.
15. 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
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Основные источники

1. Н.И. Дубровская Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. :Издательский центр «Академия», 2018.- 176с
2. Н.И. ДубровскаяПриготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. :Издательский центр «Академия», 2018.- 128с
3. Е.И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288с
4. Т.Ю. Шитякова. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 176с
5. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы:учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160с

6. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 96с

7. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128с

8. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128с

9. Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240с

10. А.В. Синицына Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 304с

Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 192 с.

2. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 432 с. - (Профессиональное образование)."

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

4. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."

5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."

6. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник /З. П.Матюхина.- М.: Академия, 2016. - 336 с.

7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Словари и справочники

1Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование).

Материалы периодической печати

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Электронные образовательные ресурсы:

1. СайтOn–linебиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.bestlibrary.ru. – (дата обращения 01.08.2016)

2. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.lib.msu.su/. – (дата обращения 01.08.2016)

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихпредшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания; профессионального модуля: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. -2.8 ПК 3.1. -3.7. ПК 4.1. -4.6. ПК 5.1. -5.4. ОК 01-07 ОК 09-11	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. – - организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – - контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– - расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – - организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – - оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. – - 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 – Умения: – - органолептические оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – -подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков – - использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков – - проводить расчёты по формулам	

	– - организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков – - приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления – - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков – - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков – - оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. – - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности – Знания: – - требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, поверки весов; – - способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков – - температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	

	– - правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы; – - органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; – - правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – - вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. – - 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	
ЛР 1-16	демонстрация интереса к будущей профессии; оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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;	**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:

	-сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики УП.01 по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- 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 для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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 первоначальный практический опыт:
разработке ассортимента полуфабрикатов;
разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
контроле хранения и расхода продуктов.

Должен уметь:
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
правила составления заявок на продукты

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии;

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	-оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных,	

конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	-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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

- осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания и оформления дневника и отчета по практике (технологической карты и технологической схемы полуфабриката, а также приготовление данного полуфабриката);
- руководитель практики знакомится с дневником и отчетом студента;
- руководитель практики осуществляет оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде дифференцированного зачёта, с показом умений по приготовлению полуфабрикатов с учётом стандартов World Skills и конкурсного задания World Skills на текущий год.

Оценивание дифференцированного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, использования оборудования по назначению, организации рабочего места, а также соблюдения охраны труда и техники безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	**Содержание материала учебной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**72**
Тема 1.1. Организация безопасного выполнения работ	**Содержание**		6
	1.	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.	
	2.	Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания.	
	3.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей и грибов Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
Тема 1.2. Технологические процессы подготовки сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**Содержание**		6
	1.	Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	

	2	Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них	
	3	Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов из них	
Тема 1.3. Организация работ по оценки качества, обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**		6
	1	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	
	2	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.	
	3	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Тема 1.4. Проверка количества и качества поступивших продуктов	**Содержание**		6
	1.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
	2.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	3	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
Тема 1.5 Разработка и адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья.	**Содержание**		6
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	2.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
	3.	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
Тема 1.6. Подержание визуального контакта с потребителем и	**Содержание**		6
	1.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	

проведение санитарно-гигиенических мероприятий .		сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
	2.	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.	
	3	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	
Тема 2.1. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.	1.	Организация рабочего места в рыбном цехе	6
	2.	Приемка сырья, определение качества. Организация правил хранения сырья.	
	3.	Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания и жарки	
Тема 2.2. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	1.	Организация рабочего места в рыбном цехе;	6
	2.	Приемка сырья, определение качества. Организация правил хранения сырья.	
	3.	Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов; Особенности обработки стерляди	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.	1.	Организация рабочего места в рыбном цехе	6
	2.	Приемка сырья, определение качества Организация правил хранения сырья.	
	3.	Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.	
Тема 3.1. Технологический процесс обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	1.	Организация рабочего места в птице-гольевом цехе;	6
	2.	Приемка сырья, определение качества Организация правил хранения сырья..	
	3.	Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов для сложных блюд из: птицы; пернатой дичи; кролика.	
Тема 3.2. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы	1.	Технологический процесс приготовления различных видов начинок	6
	2.	Расчет нормы продуктов	
	3.	Определение требований к качеству, режимов хранения.	
Тема 3.3. Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной	1.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	6
	2.	Расчет нормы продуктов	
	3.	Определение требований к качеству, режимов хранения	
	4.	**Дифференцированный зачет**	

массы из птицы, дичи, кролика.			
ВСЕГО			**72**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики УП.01 предполагает наличие Учебной мастерской «Поварское дело», оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

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.)

При учебной мастерской «Поварское дело» созданы УМК по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт-дисках по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»);
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.

19

20 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов обработки, творческое оформления и подготовки к реализации овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление,

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

21 Критерии оценки учебной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Антонова Анастасия Геннадьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики УП.02 по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

	-проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.
Иметь первоначальный практический опыт: • разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроле хранения и расхода продуктов.	

Должен уметь: • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знать: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; • виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	-участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

- осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания и оформления дневника и отчета по практике (технологической карты и технологической схемы полуфабриката, а также приготовление данного полуфабриката);

- руководитель практики знакомится с дневником и отчетом студента;

- руководитель практики осуществляет оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде дифференцированного зачёта, с показом умений по приготовлению полуфабрикатов с учётом стандартов World Skills и конкурсного задания World Skills на текущий год.

Оценивание дифференцированного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, использования

оборудования по назначению, организации рабочего места, а также соблюдения охраны труда и техники безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	**Содержание материала учебной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
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			**72**
Тема 2.1.Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**		12
	1.	Разработка ассортимента сложных супов.	
	2.	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	3.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 2.2. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих	**Содержание**		6
	1.	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячих соусов сложного ассортимента.	
	2	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	

соусов сложного ассортимента	3	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.	
Тема 2.3. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**		6
	1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
	2	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	3	Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	
Тема 2.4. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**		7
	1.	Расчет продуктов для приготовления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
	2.	Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	
	3	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	
Тема 2.5 Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		12
	1.	Разработка ассортимента сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Расчет массы блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для приготовления сложных горячих блюд.	
	2.	Проверка органолептическим способом качества блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
	3.	Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
Тема 2.6. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд,	**Содержание**		12
	1.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	2.	Расчет массы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	
	3	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
Тема 2.7. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	1.	Разработка ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	12
	2.	Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	
	3.	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	4.	**Дифференцированный зачет**	5
ВСЕГО			**72**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики УП.02 предполагает наличие Учебной мастерской «Поварское дело», оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

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.)

При учебной мастерской «Поварское дело» созданы УМК по 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».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт-дисках по 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».
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.

22

23 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

	-проводит приготовление и подготовку к реализации реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования

ОК 4 Работать в коллективе и команде,- участие в деловом общении для эффективного
эффективно взаимодействовать срешения деловых задач;
коллегами, руководством, клиентами - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по
письменную коммуникацию напрофессиональной тематике на государственном
государственном языке с учетомязыке;
особенностей социального и культурного-проявление толерантность в рабочем коллективе
контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

24 Критерии оценки учебной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Антонова Анастасия Геннадьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики УП.03 по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 36 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных соусов, заправок.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.
Иметь первоначальный практический опыт: • разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребносте различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроле хранения и расхода продуктов.	

Должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	-участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

- осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания и оформления дневника и отчета по практике (технологической карты и технологической схемы полуфабриката, а также приготовление данного полуфабриката);

- руководитель практики знакомится с дневником и отчетом студента;

- руководитель практики осуществляет оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде дифференцированного зачёта, с показом умений по приготовлению полуфабрикатов с учётом стандартов World Skills и конкурсного задания World Skills на текущий год.

Оценивание дифференцированного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, использования

оборудования по назначению, организации рабочего места, а также соблюдения охраны труда и техники безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	**Содержание материала учебной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			**36**
Тема 3.1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
	2.	Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	
	3.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	
	Содержание		6

Тема 3.2. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	1.	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	
	2	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
	3	Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
Тема 3.3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	**Содержание**		6
	1	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	2	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания	
	3	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	
Тема 3.4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
	2.	Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	
	3	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	
Тема 3.5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	**Содержание**		6
	1.	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	2.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания	
	3.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	
	4.	**Дифференцированный зачет**	6

ВСЕГО	36

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики УП.03 предполагает наличие Учебной мастерской «Поварское дело», оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

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.)

При учебной мастерской «Поварское дело» созданы УМК по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт-дисках по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.

25

26 **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных соусов, заправок.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

27 Критерии оценки учебной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 12

ПРИЛОЖЕНИЯ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (учебной практики)

Цели и задачи практической подготовки (учебная практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (учебная практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР2	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

ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

2.1. Структура практической подготовки (учебная практика)

Коды профес-сиональных и общих компетенци й	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**24**	Отчет по практике
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**24**	
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**24**	
Всего			**72**	

Общая трудоемкость практической подготовки (учебная практика) составляет 2 недели, 72 часа.

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля (ПМ)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**24**
1	**Тема 1.1.** Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	. 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 десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. . Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. . 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. 6. 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 десертов, напитков сложного ассортимента сложного 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 сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 0. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	**6**
	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		**6**
2	**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		**12**

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**24**
3	**Тема 2.1.**	11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных	**12**
	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
4	**Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	. 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**12**
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**24**
5	**Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 19. 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. 20. 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	**12**
6	**Тема 2.4** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		**12**

Всего	**72**

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практической подготовки (учебная практика)

Обязательным условием организации и проведения практической подготовки (учебная практика) является наличие следующей документации:

- программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;
- программа учебной практики;
- сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Практическая подготовка (учебная практика) проводится в учебных объектах образовательного учреждения.

Практическая подготовка (учебная практика) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

3.3 Требования к руководителям практической подготовки (учебная практика)

Организацию и руководство практической подготовки (учебная практика) осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и базы практики.

Практическая подготовка (учебная практика) проводится в соответствии с программой.

Перед началом практики руководители практики проводят вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, знакомят студентов с целями и задачами каждого этапа учебной практики.

В период практики руководители практики обеспечивают выполнение графика прохождения практики; проводят согласно календарно- тематическому плану практические занятия; осуществляют постоянный контроль за работой практикантов, качеством выполненных заданий, уровнем приобретенных умений навыков, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации.

По окончании практики руководители практики оценивают результаты выполнения практикантами программы практики и оформляют аттестационные документы.

3.4 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (учебная практика) необходимо обеспечить соблюдение

студентами-практикантами требований по технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные образовательным учреждением.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (учебная практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале учебной практики. Результат учебной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики: заполненный дневник;

индивидуальное задание на практику; аттестационный лист;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (учебная практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);

- Отчет;

- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (учебная практик)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (учебная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается защитой отчета выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (учебная практика) руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки за практические подготовки (учебная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;

- оформление отчетной документации:

- правильное выполнение задания;

- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;

- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);

- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

28 ОТЧЕТ ПО
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
29 ПМ.04 «организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с «_____» _____по «__» _____20__г.

Место прохождения учебной практики (по профилю специальности):

_____

_____

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка) Группы:

_____ _____ _____

(подпись) **(ФИО)**

Руководитель практики
от техникума:

_____ _____

(подпись) Ф.И.О., должность

20____г

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, ___ курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по **Профессиональному модулю 04: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Виды и качество выполнения работ

Код ПК	Код Ок	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время учебной практики	Качество выполнения работ	Подпись руководителя
ПК 4.1.	ОК 1-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 4.2.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.3.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.4.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.5.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.6.	ОК 1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

За время учебной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ: _____

_____

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

_____

_____

В работе можно охарактеризовать как: _____

_____

_____

Личные качества студента: _____

_____

Дата «_____»_____20___г.

Подпись руководителя практики_____

(Ф.И.О., должность)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику

ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Группы_____Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения учебной практики:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
18. 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).
19. 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.
20. 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

Календарные сроки практики с «_____»_____по «____»_____20_г.

Место прохождения практики_____

Дневник сдается до «_____»_____20___г.

Задание выдал: «_____» _____20___г. _____
(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «_____» _____20___г. _____
(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

30 МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю

Зав по УПР:

_____

_____

(Ф.И.О. подпись)

ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	6	
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	6	
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	12	
4	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	12	
5	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	12	
6	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12	
7	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____ _____

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель практики _____ _____

(подпись) (ФИО руководителя практики)

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (учебной практики)

Цели и задачи учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (учебная практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языкес учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материаловдля приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.

Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки,варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числеавторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценностипродуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР2	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
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

2.1. Структурапрактической подготовки (учебная практика)

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**36**	Отчет по практике
ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента	**36**	
Всего			**72**	Диф.зачет в 5 семестре

Общая трудоемкость практической подготовки (учебная практика) составляет 2недели, 72 часа.

31 2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля (ПМ)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	4	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности,	36
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		

		охраны труда.	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложногоассортимента			**36**
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**
1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. 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. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на	36
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба		
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		

		хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Всего			**72**

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практической подготовки (учебная практика)

Обязательным условием организации и проведения практической подготовки (учебная практика) является наличие следующей документации:

- программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;
- программа учебной практики;
- сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Практическая подготовка (учебная практика) проводится в учебных объектахобразовательного учреждения.

Практическая подготовка (учебная практика)проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

3.3 Требования к руководителям практической подготовки (учебнаяпрактика)

Организацию и руководство практической подготовки (учебная практика) осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и базы практики.

Практическая подготовка (учебная практика) проводится в соответствии с программой.

Перед началом практики руководители практики проводят вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, знакомят студентов с целями и задачами каждого этапа учебной практики.

В период практики руководители практики обеспечивают выполнение графика прохождения практики; проводят согласно календарно- тематическому плану практические занятия; осуществляют постоянный контроль за работой практикантов, качеством выполненных заданий, уровнем приобретенных умений навыков, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации.

По окончании практики руководители практики оценивают результаты выполнениюпрактикантами программы практики и оформляют аттестационные документы.

3.4 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (учебная практика)необходимо обеспечить соблюдение студентами-практикантами требований по технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные образовательным учреждением.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходомпрактической подготовки (учебная практика)осуществляютзаведующий по учебно-производственной работеи руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практикиопределяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале учебной практики. Результат учебной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителюпрактики:

заполненный дневник;

индивидуальное задание на практику;

аттестационный лист;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовки (учебная практика)является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовки (учебная практика)должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета долженбыть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (учебная практик)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово- экономический техникум».

Предметом оценки по практической подготовки (учебная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовки (учебная практика)проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается защитой отчета выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (учебная практика)руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки за практической подготовки (учебная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;

- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);

- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

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

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ. 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформлениями подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания»

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с «_____»_____по «__»_____20__г.

Место прохождения учебной практики (по профилю специальности):

_____

_____

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)
Группы:

(подпись) _____ _____ _____
(ФИО студента)

Руководитель практикиот
техникума:

(подпись) _____ _____ _____
(ФИО студента)

20__г

32 ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы_, _курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по **ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Виды и качество выполнения работ

Код ПК	**Код Ок**	**Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время учебной практики**	**Качество выполнения работ**	**Подпись руководителя**
ПК5.1.	ОК1-7, 9-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК5.2.	ОК1-7 9-11	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК5.3.	ОК1-9	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовкук реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК5.4	ОК1-7 9-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовкук реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК5.5	ОК1-7 9-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовкук реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК5.6	ОК1-7 9-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегосяво время учебной практики

(дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ)

За время учебной практики_____осуществлял(ла) следующие виды работ:_____

_____

_____

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как:

_____

_____

_____

_____

Личные качества студента: _____

_____

_____

_____

_____

Дата «_____»_____20____г.

Руководитель практики_____/ _____

(подпись) (Ф.И.О. руководителя практики)

33 ПРИЛОЖЕНИЕ В

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
34 на учебную практику

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы_____Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения учебной практики:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
17. 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.
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Календарные сроки практики с «_____»_____по «____»_____20 г.
Место прохождения практики_____
Дневник сдается до «_____»_____20___г.
Задание выдал: «_____»_____20___г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «_____»_____20___г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

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

35 Утверждаю

Зав по УПР:

_____

_____

(Ф.И.О. подпись)

36 ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Планируемая работа	Календарные сроки	Оценка, подпись непосредственного руководителя
Учебная практика			
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления		
2	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4	Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		
5	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
6	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба		
7	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
8	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		

Студент

_____ _____

(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики

_____ _____

(подпись) (ФИО руководителя практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

ДНЕВНИК
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформлениями подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) _____курса _____группы

Ф.И.О. студента

_____

Учебная практика проводится в следующие сроки:
с «_____»_____20__г. по «____»_____20__г.

В организации:

_____

_____

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

_____

_____

_

(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

20_____г.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики УП.07 по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Сферой деятельности выпускников являются предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объёме 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1. 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	- осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	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.

Иметь первоначальный практический опыт в:

- организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;
- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.
- 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

Должен уметь:

- органолептические оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- проводить расчёты по формулам
- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать: - требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, поверки весов; - способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы; - органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. - 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

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и	

участвующий в деятельности общественных организаций.	-проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	-демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

- осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания и оформления дневника и отчета по практике (технологической карты и технологической схемы полуфабриката, а также приготовление данного полуфабриката);

- руководитель практики знакомится с дневником и отчетом студента;

- руководитель практики осуществляет оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде дифференцированного зачёта, с показом умений по приготовлению полуфабрикатов с учётом стандартов World Skills.

Оценивание дифференцированного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, использования оборудования по назначению, организации рабочего места, а также соблюдения охраны труда и техники безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	**Содержание материала учебной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			**108**
Раздел модуля 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции			**60**
Тема 1.1. Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	**Содержание**		6
	1.	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.	
	2.	Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания.	
	3.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
Тема 1.2. Приготовление супов	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению бульонов, супов с подбором инвентаря и оборудования.	
	2.	Подбор сырья, оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	
	3.	Приготовление супов: заправочных, холодных, молочных и сладких в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	4.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
	5.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 1.3. Приготовление соусов	**Содержание**		6
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов	
	2.	Приготовления соусов: белых и красных, сметанных, молочных и грибных в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	3.	Подготовка к реализации горячих соусов.	
Тема 1.4. Приготовление вторых горячих блюд из овощей и грибов	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению блюд из овощей и грибов с подбором инвентаря и оборудования.	
	2.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	
	3.	Приготовление блюд из овощей и грибов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	4.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 1.5. Приготовление вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1.	Организация рабочих мест по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с подбором инвентаря и оборудования.	6
	2.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	3.	Особенности подготовки к тепловой обработке круп и бобовых изделий. Расчет количества	

		крупы, жидкости и соли для приготовления каш. Приготовление жидких, вязких и рассыпчатых каш. Технология приготовления блюд из каш.	
	4.	Подготовка бобовых изделий к варке. Приготовление блюд из бобовых изделий.	
	5.	Способы варки макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий. Оформление и отпуск.	
	6.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 1.6. Приготовление вторых горячих блюд из яиц и творога	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению блюд из яиц и творога с подбором инвентаря и оборудования.	
	2.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц, творога и муки	
	3.	Приготовления блюд из яиц, творога и муки в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	4.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 1.7. Приготовление блюд из рыбы	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из рыбы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	2.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	
	3.	Приготовления жареной, тушеной, запеченной рыбы с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	5.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 1.8. Приготовление блюд из мяса	**Содержание**		12
	1.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из мяса с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	
	2.	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	

		подготовка сырья и полуфабрикатов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
	5.	Приготовление блюд из тушеного мяса: крупным куском, порционными и мелкими кусками в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills	
	6.	Приготовление блюд из запеченного мяса: крупным куском, порционными и мелкими кусками. Оформление и отпуск.	
	7.	Приготовление блюд из рубленной массы мяса (натуральной рубленой массы и котлетной массы) в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills	
	8.	Приготовление блюд из субпродуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оформление и отпуск.	
	9.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 1.9. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	1.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из с/х птицы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	6
	2.	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подготовка сырья и полуфабрикатов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
	3.	Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной с\х птицы (целой тушкой, порционными и мелкими кусками). Оформление и отпуск.	
	4.	Приготовление блюд из жареной и запеченной с\х птицы (целой тушкой, порционными и мелкими кусками). Оформление и отпуск.	
	5.	Приготовление блюд из рубленной массы птицы (котлетной и кнельной массы) в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills	
	6.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Раздел модуля 2. Технологический процесс приготовления			**18**

холодной кулинарной продукции			
Тема 2.1. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц, бутербродов	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению холодных блюд и закусок.	
	2.	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, подготовка сырья и полуфабрикатов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
	3.	Подготовка ингредиентов для приготовления бутербродов, закусок с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills..	
	4.	Приготовление салатов и винегретов с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.. Оформление и отпуск.	
	5.	Приготовление холодных закусок из овощей, грибов и яиц. Оформление и отпуск.	
	6.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 2.2. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	**Содержание**		6
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в соответствии со стандартами WorldSkills	
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (рыбное ассорти, сельдь с гарниром, жареная рыба под маринадом и др.) с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	3.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 2.3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мяса домашней птицы	**Содержание**		6
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в соответствии со стандартами WorldSkills	
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса (мясное ассорти, мясо под майонезом и др.) с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	3.	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (птица под майонезом и др.) с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	4.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Раздел модуля 3. Технологический процесс			**12**

приготовления десертов и напитков			
Тема 3.1. Приготовление холодных и горячих десертов	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов с подбором инвентаря и оборудования.	
	2.	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Подготовка дополнительных ингредиентов.	
	3.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами, особенностями заказа, сезонностью.	
	4.	Приготовление холодных десертов (свежие фрукты в натуральном виде, со сливками; компоты; кисели) с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	5.	Приготовление горячих десертов (яблоки печеные, шарлотка, блинчики со сладкой начинкой) с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	6.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 3.2. Приготовление холодных и горячих напитков	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков с подбором инвентаря и оборудования.	
	2.	Приготовление горячих и холодных напитков (чай, кофе, какао, морсы, холодные напитки) с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	3.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Раздел модуля 4. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**18**
Тема 4.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба**.**	**Содержание**		
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с подбором инвентаря и оборудования.	6
	2.	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Подготовка дополнительных ингредиентов.	

	3.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	4.	Приготовление хлебобулочных изделий с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	5.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 4.2. Приготовление мучных кондитерских изделий	**Содержание**		10
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с подбором инвентаря и оборудования.	
	2.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
	3.	Приготовление мучных кондитерских изделий с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	4.	Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.	
Дифференцированный зачет			**2**
ВСЕГО			**108**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики УП.01 предполагает наличие Учебной мастерской «Поварское дело», оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

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.)

При учебной мастерской «Поварское дело» созданы УМК по ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт-дисках по «ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»);
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1. 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.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП.

	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: **задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.**

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

Критерии оценки учебной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

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 № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

ПРОГРАММА

производственной практики по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики ПП.01 по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения основных видов профессиональной деятельности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии;

	-определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- 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 для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- 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 первоначальный практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

Должен уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с	

деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	-проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

- Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):
- студент выполняет задания, предусмотренные программой практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации

практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики	**Содержание материала производственной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			**72**
Организация безопасного выполнения работ	**Содержание**		6
	1.	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.	
	2.	Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания.	
	3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Предварительная подготовка сырья.	
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	**Содержание**		6
	1.	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в овощном и холодном цехах.	

для приготовления полуфабрикатов	2	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в рыбном и мясном цехах.	
	3	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из птицы в мясном цехе	
Организация процесса подготовки овощей, плодов и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		6
	1	Технологический процесс механической обработки овощей и грибов (приемка, кратковременное хранение, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезание)	
	2	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	
Организация процесса подготовки рыбы, нерыбных морепродуктов, ракообразных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		18
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных (оттаивание, вымачивание, очистка, разделка).	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (порционные, мелкокусковые, изделия из котлетной и кнельной массы) для сложной кулинарной продукции.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов и ракообразных для сложной кулинарной продукции.	
Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		24
	1.	Механическая кулинарная обработка мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка).	
	2.	Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из мяса говядины и телятины для сложной кулинарной продукции.	
	3.	Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из	

		котлетной и кнельной массы) из мяса свинины и баранины для сложной кулинарной продукции.	
	4.	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов говядины, телятины, свинины и баранины для сложной кулинарной продукции.	
Организация процесса подготовки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Содержание**		12
	1.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, промывание, обсушивание).	
	2.	Приготовление полуфабрикатов (целые тушки, подготовленные к тепловой обработке; порционные, мелкокусковые, рубленые, изделия из котлетной и кнельной массы) из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции.	
Всего			72

37

38 3.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях общественного питания, на основе договоров с Новочебоксарским политехническим техникумом Минобразования Чувашии.

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, 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).

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.

39 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

40 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение в процессе производственной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Наблюдение в процессе производственной практики за выполнением приёмов обработки, творческое оформления и подготовки к реализации овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение в процессе производственной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист по итогам прохождения ПП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

41 Критерии оценки производственной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

производственной практики по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Антонова Анастасия Геннадьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики ПП.02 по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения основных видов профессиональной деятельности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 144 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.
Иметь первоначальный практический опыт: • разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	

• контроле хранения и расхода продуктов.
Должен уметь: • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знать: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде	

личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	-сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий	

неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

- Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):
- студент выполняет задания, предусмотренные программой практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.
- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики	Содержание материала производственной практики		Объем часов
1	**2**		**3**
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			**144**
2.1. Введение. Организация и техническое оснащение рабочего места.	**Содержание**		12
	1.	Работа с нормативно-технической документацией.	
	2.	Обеспечение безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований.	
	3.	Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.	
2.2. Анализ и оценка ассортимента блюд и изделий, вырабатываемых на ПОП.	**Содержание**		18
	1.	Анализ и оценка ассортимента блюд и изделий, вырабатываемых на ПОП.	
	2	Ознакомление с порядком разработки плана меню и ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на предприятии.	
	3	Разработка плана меню.	
2.3. Организация процесса приготовления супов	**Содержание**		12
	1	Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению супов.	
	2	Приготовление супов сложного ассортимента - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
2.4. Организация процесса приготовления горячих соусов	**Содержание**		18
	1.	Разработка, адаптация рецептур горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	2.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих соусов.	
	3	Приготовление горячих соусов - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
2.5. Организация процесса приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**		12
	1.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	2.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	3.	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
2.6. Организация процесса приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**		18
	1.	Разработка, адаптация рецептур блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	2.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	
	3	Хранение, отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента сложного ассортимента.	
2.7. Организация процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1.	Разработка, адаптация рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	2.	Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	
	3.	Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание для транспортирования.	

2.8. Организация процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	1.	Подготовка, рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	12
	2.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
	3.	Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнера, эстетичное упаковывание для транспортирования.	
2.9. Организация процесса приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	1.	Организация процесса приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6
	2.	Разработка, адаптация рецептур блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	3.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	
2.10. Разработка и адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1.	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	2.	Оформление и презентация результатов проработки рецептур полуфабрикатов.	
	3.	**Дифференцированный зачет**	6
Всего			144

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях общественного питания, на основе договоров с Новочебоксарским политехническим техникумом Минобразования Чувашии.

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, 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).

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц,

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно 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.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией	Анализ результатов практической деятельности при выполнении

на государственном и иностранном языке.	практических заданий по производственной практики. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

Критерии оценки производственной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

ДНЕВНИК

производственной практики

по 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»

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:___

№ группы:_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация прохождения практики :_____

Руководитель практики от техникума:_____

Руководитель практики от предприятия:_____

МП

Новочебоксарск 2022 г.

Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

по 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»

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:____

№ группы: _____

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация прохождения практики :_____

Руководитель практики от техникума:_____

Руководитель практики от предприятия:_____

МП

Новочебоксарск 2022 г.

Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО:
1. Задание на производственную практику
2. Программа и содержание производственной практики
Представитель работодателя:

_____
ФИО, подпись

"11" января 2022 г.

М.П.

ЗАДАНИЕ

на период производственной практики с " " 20 г. по " " 20 г.
студенту_____
(фамилия, имя, отчество)

группы _____курса __по специальности /профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ТЕМА ЗАДАНИЯ

ПМ. 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:

1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Руководитель практики от техникума_____
подпись, ФИО

Руководитель практики от предприятия_____
подпись, ФИО

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и

молодёжной политики Чувашской Республики

Производственная характеристика

на студента _____

группа _____, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с " " 20 г. по " " 20 г. на _____

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики, выполняя работы по виду профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело показал следующие результаты

(обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества):

5 — качество выражено в максимальной степени;
4 — качество выражено хорошо;
3 — качество выражено на среднем уровне;
2 — качество выражено ниже среднего уровня;
1 — качество выражено слабо

№	Компетенции, включающие в себя способность:	Баллы				
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	2	3	4	5
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	1	2	3	4	5
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1	2	3	4	5
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1	2	3	4	5

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1	2	3	4	5
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1	2	3	4	5
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	1	2	3	4	5
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1	2	3	4	5
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	1	2	3	4	5
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	1	2	3	4	5

2. Укажите дополнительные качества, которые характеризуют молодого специалиста, но не указаны выше, а также Ваши замечания_____

3. Заключение: считаю возможным оценить работу студента на_____
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

оценку сформированности ОК _____
(*средний балл оценки ОК 1- ОК 10*)

Руководитель практики _____

МП

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

Аттестационный лист

на студента _____

(фамилия, имя, отчество)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходившего производственную практику

(специальность/ профессия)

С " " _____20__г. по " " _____20__г.

1балл - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;

2 балла - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;

3 балла - Студент решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке преподавателя (наставника);

4 балла - Студент самостоятельно выполняет/решает типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь преподавателя (наставника);

5 баллов - Все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи студент решает/выполняет самостоятельно

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах				
Вид профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»						
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	2	3	4	5
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	1	2	3	4	5
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5

Руководитель практики от техникума

_____

(Ф.И.О., подпись)

Руководитель практики от предприятия_____

_____ М.

П. (Ф.И.О., подпись)

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

производственной практики по профессиональному модулю

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Антонова Анастасия Геннадьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРИЛОЖЕНИЯ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики ПП.03 по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения основных видов профессиональной деятельности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 144 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;

поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных соусов, заправок.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,

	нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.
Иметь первоначальный практический опыт: • разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребносте различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроле хранения и расхода продуктов.	

Должен уметь: • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; • виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества,	

продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	-ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	отношения к действиям, приносящим вред экологии; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

- Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):
- студент выполняет задания, предусмотренные программой практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-

, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.
- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики	**Содержание материала производственной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			**144**
3.1. Введение. Организация и техническое оснащение рабочего места	**Содержание**		6
	1.	Ознакомление с предприятием. Ознакомление с квалификационной характеристикой технолога.	
	2.	Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становление рабочего	

	3.	Обеспечение безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований.	
3.2. Анализ и оценка ассортимента блюд и изделий, вырабатываемых на ПОП. Разработка меню и ассортимента холодных закусок.	**Содержание**		6
	1.	Анализ и оценка ассортимента блюд и изделий, вырабатываемых на ПОП.	
	2	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; составление заявок на сырьѐ и полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	
	3	Ознакомление с порядком разработки плана меню и ассортимента холодных закусок на предприятии.	
3.3. Организация процесса приготовления холодных соусов и сложных заправок сложного ассортимента	**Содержание**		12
	1	Приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	
	2	Проверка качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирование соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции.	
3.4. Организация процесса приготовления салатов сложного приготовления	**Содержание**		8
	1.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
	2.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых салатов сложного ассортимента.	
	3	Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	
3.5. Организация процесса приготовления теплых салатов, салатов-коктейлей, несмешанных салатов	**Содержание**		6
	1.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд	
	2.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	3.	Организация хранения, отпуска салатов	
3.6. Организация процесса приготовления и приготовление канапе, холодных закусок	**Содержание**		12
	1.	Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента в том числе с использованием региональных продуктов.	
	2.	Оценка качества готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	

сложного ассортимента	3	Организация хранения, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
3.7. Организация процесса приготовления и оформление фуршетных закусок	1.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых фуршетных закусок.	6
	2.	Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
	3.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых фуршетных закусок	
3.8. Организация процесса приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента	1.	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	8
	2.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
	3.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд из рыбы сложного ассортимента.	
3.9. Организация процесса приготовления холодных заливных блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента	1.	Приготовление холодных заливных блюд и закусок из рыбы.	12
	2.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	3.	Хранение, отпуск холодных заливных блюд и закусок из рыбы - порционирование холодных заливных блюд и закусок из рыбы на раздаче.	
3.10.Организация процесса приготовления холодных сложных блюд из нерыбного водного сырья	1.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовыххолодных блюд из нерыбного водного сырья.	12
	2.	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.	
	3.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
3.11. Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента	1.	Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	8
	2.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных холодных блюд из мяса.	
	3.	Приготовление холодных блюд из мяса.	
3.12. Организация процесса	1.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки	12

приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов		на вынос готовых холодных холодных блюд и закусок из субпродуктов.	
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов.	
	3.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
3.13. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы и дичи	1.	Порционирование холодных блюд из домашней птицы и дичи на раздаче.	6
	2.	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	
	3.	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
3.14 Разработка и адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Оформление и презентация результатов проработки рецептур полуфабрикатов	1.	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	2.	Оформление и презентация результатов проработки рецептур полуфабрикатов.	
	3.	**Дифференцированный зачет**	8
Всего			144

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях общественного питания, на основе договоров с Новочебоксарским политехническим техникумом Минобразования Чувашии.

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, 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).

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	*Формы и методы контроля и оценки*
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных соусов, заправок.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента .
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; -проводит приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.
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.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ результатов практической деятельности при выполнении практических заданий по производственной практики. Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиям к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

- **Критерии оценки производственной практики**

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

ДНЕВНИК

производственной практики

по ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:___

№ группы:_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация прохождения практики :_____

Руководитель практики от техникума:_____

Руководитель практики от предприятия:_____

МП

Новочебоксарск 2022 г.

Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

по ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Фамилия, имя, отчество:_____

Курс обучения:____

№ группы: _____

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация прохождения практики :_____

Руководитель практики от техникума:_____

Руководитель практики от предприятия:_____

МП

Новочебоксарск 2022 г.

Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО:
1. Задание на производственную практику
2. Программа и содержание производственной практики
Представитель работодателя:

_____
ФИО, подпись

"11" января 2022 г.

М.П.

ЗАДАНИЕ

на период производственной практики с " " 20 г. по " " 20 г.
студенту_____
(фамилия, имя, отчество)

группы _____курса __по специальности /профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ТЕМА ЗАДАНИЯ

ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:

1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Руководитель практики от техникума_____
подпись, ФИО

Руководитель практики от предприятия_____
подпись, ФИО

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и

молодёжной политики Чувашской Республики

Производственная характеристика

на студента _____

группа _____, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с " " 20 г. по " " 20 г. на _____

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики, выполняя работы по виду профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело показал следующие результаты

(обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества):

5 — качество выражено в максимальной степени;
4 — качество выражено хорошо;
3 — качество выражено на среднем уровне;
2 — качество выражено ниже среднего уровня;
1 — качество выражено слабо

№	Компетенции, включающие в себя способность:	Баллы				
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	2	3	4	5
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1	2	3	4	5
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1	2	3	4	5
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1	2	3	4	5
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1	2	3	4	5

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	1	2	3	4	5
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1	2	3	4	5
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1	2	3	4	5
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	1	2	3	4	5
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	1	2	3	4	5

2. Укажите дополнительные качества, которые характеризуют молодого специалиста, но не указаны выше, а также Ваши замечания

—

3. Заключение: считаю возможным оценить работу студента на

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

оценку сформированности ОК _____

(*средний балл оценки ОК 1- ОК 10)*

Руководитель практики _____

МП

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

Аттестационный лист

на студента _____

(фамилия, имя, отчество)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходившего производственную практику

(специальность/ профессия)

С " " _____20__г. по " " _____20__г.

1балл - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, не проявляет ни один из навыков, входящих в компетенцию;

2 балла - Студент не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию;

3 балла - Студент решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке преподавателя (наставника);

4 балла - Студент самостоятельно выполняет/решает типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь преподавателя (наставника);

5 баллов - Все профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи студент решает/выполняет самостоятельно

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах				
Вид профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»						
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	2	3	4	5
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1	2	3	4	5

Руководитель практики от техникума

(Ф.И.О., подпись)

Руководитель практики от предприятия_____
_____ М.
(Ф.И.О., подпись)

П.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики 4
2. Результат освоения программы производственной практики 4
3. Структура и содержание производственной практики 9
4. Условия реализации программы производственной практики 13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики 14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочей программы профессионального модуля **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** для освоения практического опыта, и умений в области профессиональной деятельности по специальности.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является - формирование у обучающихся практических умений и навыков, приобретение практического опыта, профессиональных и общих компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLS RUSSIA; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций. Также практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по виду профессиональной деятельности (ВПД) **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

Код	Наименование общих и профессиональных компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате прохождения производственной практики студент **должен**:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	-оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	-проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе;

Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	-участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	-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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

2.4. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

- Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):
- студент выполняет задания, предусмотренные программой практики, и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» –

компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной практики	**Содержание материала производственной практики**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**12**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Вводное занятие.	Инструктаж. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. Ознакомление с предприятием и организацией рабочих мест.	**6**
Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	**Содержание** 1. Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, своевременная текущая уборка в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и регламентами предприятия.	**6**

десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.	
	3. Оценка наличия сырья, оформление заявок на продукты, проверка по накладным соответствие заявке.	
	4. Прием по количеству и качеству продуктов и расходных материалов.	
	5. Подготовка продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	
	6. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.		**66**
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	**36**
	1. Организация рабочего места для выполнения задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.	
	2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана.	
	3. Сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	4. Выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
	6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче).	
	7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов в соответствии с заказом, эффективное	

	использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	**30**
	1. Организация рабочего места для выполнения задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента.	
	2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана.	
	3. Сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	4. Выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
	6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче).	
	7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		**30**
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	**12**
	1. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента.	
	2. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана.	
	3. Сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	

	4. Выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
	6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче).	
	7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Содержание**	**12**
	1. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента.	
	2. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана.	
	3. Сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	4. Выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
	6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче).	
	7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
	Содержание	**6**

Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка технологии приготовления холодного десерта сложного ассортимента. Оформление документации на разработанный десерт (технико-технологической и калькуляционной карты).	
	Разработка технологии приготовления горячего десерта сложного ассортимента. Оформление документации на разработанный десерт (технико-технологической и калькуляционной карты).	
Всего:		**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях общественного питания, на основе договоров с Новочебоксарским политехническим техникумом Минобразования Чувашии.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, 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).

4.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

Результаты **(освоенные профессиональные компетенции)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с заданием, требованиями техники безопасности и производственной санитарии. Подготовка продуктов, оборудования, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом предприятия.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ. Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление холодных десертов сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия. Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных холодных десертов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по	

	безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление горячих десертов сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия. Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных горячих десертов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с	Приготовление холодных напитков сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия. Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных холодных напитков с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,	

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление горячих напитков сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия. Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных горячих напитков с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Точность в адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от сезонности, с учетом взаимозаменяемости сырья, выхода готовой продукции. Правильная разработка фирменных холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с ГОСТ 32691-2014 «Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» и Сборником рецептур кулинарных блюд и изделий. Оформление нормативно-технической документации в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».	

Критерии оценки производственной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 8

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 14

ПРИЛОЖЕНИЯ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных уменийв рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языкес учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материаловдля приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.

Уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки,варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числеавторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценностипродуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР2	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
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

2.1. Структура практической подготовки (производственнаяпрактика)

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**36**	Отчет по практике
ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**36**	
Всего			**72**	Диф.зачет в 6 семестре

Общая трудоемкость практической подготовки (производственная практика) составляет 2 недели, 72 часа.

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (производственная практика) профессионального модуля

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	4	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана	36
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**

1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных,	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и	36

	мучных кондитерских изделий	творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба		
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		
Всего			**72**

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Обязательным условием организации и проведения производственной практики является наличие следующей документации:

- программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;
- программа производственной практики;
- сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Практическая подготовка (производственная практика) проводится в профильных организациях на основе договора, заключаемых между Техникумом и профильными организациями, предоставляющие базы для прохождения практики. Закрепление баз практик осуществляется заведующим по учебно-производственной работе на основе прямых связей, договоров с профильными организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

3.3 Требования руководителям профильных организаций и руководителю практической подготовки (производственнаяпрактика)

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и базы практики.

Производственная практика проводится в соответствии с программой.

Перед началом практики руководители практики проводят вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, знакомят студентов с целями и задачами каждого этапа учебной практики.

В период практики руководители практики обеспечивают выполнение графика прохождения практики; проводят согласно календарно- тематическому плану практические занятия; осуществляют постоянный контроль за работой практикантов, качеством выполненных заданий, уровнем приобретенных умений навыков, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации.

По окончании практики руководители практики оценивают результаты выполнения практикантами программы практики и оформляют аттестационные документы.

3.3.1 Руководство практической подготовкой

Общее руководство и контроль за практической подготовкой от Техникума осуществляет заведующий по учебно-производственной работе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики, назначенным приказом директора Техникума.

3.3.2 Руководитель практики:

– заключает договора с профильными организациями различного типа, предоставляющие необходимые условия для реализации программ производственной практики;

– разрабатывает рабочие программы учебной и производственной практик;

– проводит инструктаж по технике безопасности обучающихся;

– распределяет студентов на рабочие места;

– осуществляет методическое руководство и контроль за прохождением практики;

– наблюдает за работой студентов во время реализации программы практики, анализирует и оценивает ее совместно со специалистами базовых предприятий;

– готовит документацию по итогам производственной практики;

– осуществляет контроль за ведением документации студентами.

3.3.3 Руководители профильных организаций – баз практики при проведении практической подготовки (производственной практики) в соответствии с договором, заключенным с Техникумом:

– обеспечивают необходимые условия для успешного прохождения производственной практики и осуществляют общее руководство ею;

– контролируют работу специалистов – работников баз практики с практикантами.

3.3.4 Работники баз практики:

– знакомят студентов с планированием работы в организации и учреждении;

– проводят демонстрации видов деятельности по специальности;

– присутствуют на рабочем месте, консультируют студентов, анализируют планы предстоящей практической деятельности и выполнение студентом заданий, соответствующих программе практики, и выставляют оценки.

3.4 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной практики) профильная

организация проводят инструктаж обучающихся по ознакомлениюс требованиями по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (производственная практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной практики). Результат производственной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:

договор с профильной организацией;

заполненный дневник;

индивидуальное задание на практику;

аттестационный лист; характеристика на

практиканта; сертификат;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовке (производственная практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственная практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета долженбыть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный,межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки наконце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственнаяпрактика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (производственная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (производственная практика) завершается защитой отчета, выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово – экономический техникум»

формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики и сертификат с предприятия.

Критерии оценки за практические подготовки (производственная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);
- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

42 ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

43 ПМ. 05:«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

44 специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

с «_____»_____20___г. по «___»_____20___г.

45 Место прохождения производственной практики (по профилю специальности):

_____

_____

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

46 Выполнил(а) студент(ка)
Группы: _____ _____ _____
подпись Ф.И.О.

47 Руководитель практики
от предприятия: _____ _____
М.П. подпись Ф.И.О., должность

Руководитель практики
от техникума: _____ _____
подпись Ф.И.О., должность

48 20_____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы_____,курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по ***Профессиональному модулю 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»*** в объеме

49 Виды и качество выполнения работ

Код ПК	**Код Ок**	**Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время учебной практики**	**Качество выполнения работ**	**Подпись руководителя**
ПК 5.1.	ОК 1-11	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 5.1.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.1.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1.	ОК 1-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1.	ОК 1-11	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегосяво время производственной практики (по профилю специальности)

За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ:_____

К выполнению своих обязанностей относился(лась)_____

_____

В работе можно охарактеризовать как:_____

_____

Личные качества студента:_____

Дата *« » 20* г.

Подпись руководителя практики_____/ Ф.И.О., должность

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы_____Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. 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.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Календарные сроки практики с «_____»_____по «____»_____20_г.
Место прохождения практики_____
Дневник сдается до «_____»_____20___г.
Задание выдал: «_____»_____20___г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «_____»_____20___г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

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

Утверждаю
Зав по УПР:

_____
_____
(Ф.И.О. подпись)

50 План-график прохождения производственной практики

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Приготовление теста безопарным, опарным, ускоренным способом. Выход хлебобулочных изделий.	6	
2	Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	6	
3	Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий. Хранение и транспортирование готовых изделий.	12	
4	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по передовым инновационным технологиям.	12	
5	Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерского сырья к работе.	6	
6	Технология приготовления теста для разнообразного ассортимента кондитерских изделий.	6	
7	Ассортимент и технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование	6	
8	Приготовление пирожных разнообразного ассортимента	6	
9	Приготовление тортов разнообразного ассортимента	12	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____ _____
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики _____ _____
(подпись) (ФИО руководителя практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

51 ДНЕВНИК

производственной практики (по профилю специальности)

52 по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

53 студента(ки) _____ курсагруппы ____

_____

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в следующие сроки: с «____»_____20__г. по «___» _____ 20_г.

54 В организации:

_____

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

_____

55 Руководитель практики от техникума:

_____

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

_____

56 20_____

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

57 ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант_____*Ф.И.О*

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум», студент(ка) _____курса, группы_____специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику (по профилю специальности)с
« ___»_____20____ г. по « _____ »_____20_____г.

в_____

(наименование организации)

1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества) 1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо, 5 - качество выражено в максимальной степени,	
Ориентированность на работу в _ _	1 2 3 4 5
Профессиональные знания	1 2 3 4 5
Профессиональные навыки работы	1 2 3 4 5
Качество выполнения заданий	1 2 3 4 5
Стремление к освоению новыхпрофессиональных знаний, навыков	1 2 3 4 5
Способность к освоению знаний, навыков	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1 2 3 4 5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Чувство ответственности	1 2 3 4 5
Готовность выполнять дополнительную работу	1 2 3 4 5
Внешний вид	1 2 3 4 5
Позитивное взаимоотношение с сотрудникамиколлектива	1 2 3 4 5
Умение применять знания на практике	1 2 3 4 5

2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

_____

_____

3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант_____

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на_____

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике_____

Руководитель подразделения_____ _____

подпись Ф.И.О.

Наставник _____ _____

Подпись Ф.И.О.

М.П. «_____»_____20__г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

_____

(Ф.И.О.)

58 **студент(ка) группы _____**

специальности: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

59 Успешно прошел(ла) производственную практику(по профилю специальности) в объеме 72часа
по профессиональному модулю 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного
60 ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания»

С «____»_____20__г. по «___»_____20___г.

В_____

_____

Наименование организации

Руководитель от предприятия_____/_____/
М.П.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 8

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) 13

ПРИЛОЖЕНИЯ 16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

	вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
Знать	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР2	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
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий

	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

61 2.1. Структура практической подготовки (производственная практика)

Коды профес-сиональных и общих компетенци й	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Суммарный объем нагрузки, час**	**Наименование оценочного средства**
ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**24**	Отчет по практике
ПК 6.4, 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 2.** Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**12**	
Всего			**36**	

Общая трудоемкость практической подготовки (производственная практика) составляет 1 неделя, 36 часов.

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (производственная практика) профессионального модуля (ПМ)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			**24**
1	**Тема 1.1** Отраслевые особенности организаций питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	**6**
2	**Тема 1.2** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		
3	**Тема 1.3** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	**6**
4	**Тема 1.4** Управление персоналом в организациях питания		
5	**Тема 1.6** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	**6**
6	**Тема 1.6** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	0. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 1. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	
7	**Тема 1.7** Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	2. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	**6**
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			**12**

8	**Тема 2.1** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	**6**
9	**Тема 2.2** Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха		**6**
Всего			**36**

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Обязательным условием организации и проведения производственной практики является наличие следующей документации:

- программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»;
- программа производственной практики;
- сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Практическая подготовка (производственная практика) проводится в профильных организациях на основе договора, заключаемых между Техникумом и профильными организациями, предоставляющие базы для прохождения практики. Закрепление баз практик осуществляется заведующим по учебно-производственной работе на основе прямых связей, договоров с профильными организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

3.3 Требования руководителям профильных организаций и руководителю практической подготовки (производственная практика)

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и базы практики.

Производственная практика проводится в соответствии с программой.

Перед началом практики руководители практики проводят вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, знакомят студентов с целями и задачами каждого этапа учебной практики.

В период практики руководители практики обеспечивают выполнение графика прохождения практики; проводят согласно календарно- тематическому плану практические занятия; осуществляют постоянный контроль за работой практикантов, качеством выполненных заданий, уровнем приобретенных умений навыков, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации.

По окончании практики руководители практики оценивают результаты выполнения практикантами программы практики и оформляют аттестационные документы.

3.3.1 Руководство практической подготовкой

Общее руководство и контроль за практической подготовкой от Техникума осуществляет

заведующий по учебно-производственной работе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики, назначенным приказом директора Техникума.

3.3.2 Руководитель практики:

– заключает договора с профильными организациями различного типа, предоставляющие необходимые условия для реализации программ производственной практики;

– разрабатывает рабочие программы учебной и производственной практик;

– проводит инструктаж по технике безопасности обучающихся;

– распределяет студентов на рабочие места;

– осуществляет методическое руководство и контроль за прохождением практики;

– наблюдает за работой студентов во время реализации программы практики, анализирует и оценивает ее совместно со специалистами базовых предприятий;

– готовит документацию по итогам производственной практики;

– осуществляет контроль за ведением документации студентами.

3.3.3 Руководители профильных организаций – баз практики при проведении практической подготовки (производственной практики) в соответствии с договором, заключенным с Техникумом:

– обеспечивают необходимые условия для успешного прохождения производственной практики и осуществляют общее руководство ею;

– контролируют работу специалистов – работников баз практики с практикантами.

3.3.4 Работники баз практики:

– знакомят студентов с планированием работы в организации и учреждении;

– проводят демонстрации видов деятельности по специальности;

– присутствуют на рабочем месте, консультируют студентов, анализируют планы предстоящей практической деятельности и выполнение студентом заданий, соответствующих программе практики, и выставляют оценки.

3.4 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной практики) профильная организация проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (производственная практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной практики). Результат производственной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики: договор с профильной организацией;

заполненный дневник;

индивидуальное задание на практику;

аттестационный лист;

характеристика на практиканта; сертификат;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовке (производственная практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственная практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово- экономический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (производственная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (производственная практика) завершается защитой отчета, выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики и сертификат с предприятия.

Критерии оценки за практические подготовки (производственная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;

- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);

- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

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

62 ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

63 ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с «_____»_____20___г. по «___»_____20___г.

Место прохождения производственной практики (по профилю специальности):

_____

_____

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)
Группы: _____ _____ ___
подпись Ф.И.О.

Руководитель практики
от предприятия: _____ _____
М.П. подпись Ф.И.О., должность

Руководитель практики
от техникума: _____ _____
подпись Ф.И.О., должность

20_____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по ***Профессиональному модулю 06: «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»*** в объеме ***36*** часов с « ***»*** ***20*** г. по « ***»*** ***20*** г.

64 Виды и качество выполнения работ

Код ПК	***Код Ок***	***Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время учебной практики***	***Качество выполнения работ***	***Подпись руководител я***
ПК 6.1.	ОК 1-11	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 6.2.	ОК 1-11	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		
ПК 6.3.	ОК 1-11	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.4.	ОК 1-11	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.5.	ОК 1-11	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)

За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ:_____

_____

_____

_____

К выполнению своих обязанностей относился(лась)_____

_____

_____

_____

В работе можно охарактеризовать как:_____

_____

_____

_____

Личные качества студента:_____Дата «

_____

_____

» *20* г.

Подпись руководителя практики _____/

Ф.И.О., должность

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

65 на производственную практику

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы_____Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания

сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.

30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.
38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.
39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.
40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.
41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

Календарные сроки практики с «_____»_____по «____»_____20__г.

Место прохождения практики_____

Дневник сдается до «_____»_____20___г.

Задание выдал: «_____» _____20___г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «_____» _____20___г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

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

Утверждаю
Зав по УПР:

_____
_____
(Ф.И.О. подпись)

66 План-график прохождения производственной практики

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Отраслевые особенности организаций питания	6	
2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		
3	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6	
4	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		
5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	
6	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		
7	Управление персоналом в организациях питания	6	
8	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	6	
9	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент _____ _____
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики _____ _____
(подпись) (ФИО руководителя практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

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

67 ДНЕВНИК

68 производственной практики (по профилю специальности)

по получению профессиональных навыков и умений специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) ____ курса группы _____

_____

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в следующие сроки: с «_____» _____20__г. по «_____» _____20__г.

В организации:

_____

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

_____

Руководитель практики от техникума:

_____

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

_____

20___

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

69 ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

70 **Практикант**_____
Ф.И.О

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум», студент(ка) _____курса, группы _____специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику (по профилю специальности) с « _____»_____20____ г. по « _____»_____20_____г.
в_____ *(наим*
енование организации)

1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества) 1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня, 3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо, 5 - качество выражено в максимальной степени,	
Ориентированность на работу в	1 2 3 4 5
Профессиональные знания	1 2 3 4 5
Профессиональные навыки работы	1 2 3 4 5
Качество выполнения заданий	1 2 3 4 5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1 2 3 4 5
Способность к освоению знаний, навыков	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1 2 3 4 5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Чувство ответственности	1 2 3 4 5
Готовность выполнять дополнительную работу	1 2 3 4 5
Внешний вид	1 2 3 4 5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1 2 3 4 5
Умение применять знания на практике	1 2 3 4 5

2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

_____
_____

3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

71 **Практикант**_____
Ф.И.О.

72 показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на_____
(участок работы)

73 **итоговая оценка по производственной практике**_____

Руководитель подразделения_____ _____
подпись Ф.И.О.
Наставник _____ _____
подпись Ф.И.О.
М.П. «_____» _____20__г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

_____

(Ф.И.О.)

74 **студент(ка) группы** _____

специальности: ***43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

Успешно прошел(ла) производственную практику (по профилю специальности) в объеме 36 часов по профессиональному модулю 06: «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

С «____»_____20__г. по «___»_____20___г.

В_____

_____

Наименование организации

Руководитель от предприятия_____/

_____/ М.П.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

Производственной практики по профессиональному модулю
ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики УП.07 по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Сферой деятельности выпускников являются предприятия и организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объёме 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких

и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1. 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.
Иметь первоначальный практический опыт в:	

- организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;

- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

- 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

Должен уметь:

- органолептические оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- проводить расчёты по формулам

- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков

- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать: - требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, поверки весов; - способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы; - органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. - 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

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и	

участвующий в деятельности общественных организаций.	-проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -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; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -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; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;	

предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	

1.4. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

- - Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):
- студент выполняет задания, предусмотренные программой практики, и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» –

компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания

по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	**Содержание материала учебной практики**		**Объем часов**
1	**2**		**3**
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			**108**
Тема 7.1. . Введение. Организация и техническое оснащение рабочего места	**Содержание**		6
	1.	Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания.	
	2.	Изучение производственной инструкции повара. Организация рабочего места повара	
	3.	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	
Тема 7.2. Приготовление супов	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению бульонов для супов	
	2.	Подбор сырья, оборудования и инвентаря с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	
	3.	Приготовление супов: заправочных, холодных, молочных и сладких в соответствии с требованиями	

		стандартов WorldSkills. Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Тема 7.3. Приготовление соусов	**Содержание**		6
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов	
	2.	Приготовления соусов: белых и красных, сметанных, молочных и грибных в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	3.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Тема 7.4. Приготовление вторых горячих блюд из овощей и грибов	**Содержание**		6
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	2.	Приготовление блюд из овощей и грибов в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	3.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Тема 7.5. Приготовление вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	2.	Приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	3.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Тема 7.6. Приготовление вторых горячих блюд из яиц и творога	**Содержание**		6
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц, творога и муки.	
	2.	Приготовления блюд из яиц, творога и муки в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.	
	3.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Тема 7.7. Приготовление блюд из рыбы	**Содержание**		6
	1.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из рыбы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	2.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	
	3.	Приготовление жареной, тушеной, запеченной рыбы с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	4.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	

Тема 7.8. Приготовление блюд из мяса	**Содержание**		12
	1.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из мяса с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
	2.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса.	
	3.	Приготовления блюд из мяса с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	4.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Тема 7.9. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	1.	Организация рабочих мест в соответствии со стандартами WorldSkills по приготовлению горячих блюд из птицы с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
	2.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из птицы.	
	3.	Приготовления блюд из птицы с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	
	4.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Тема 7.10. Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**		18
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок	
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills..	
	3.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills	
Тема 7.11. Приготовление холодных и горячих десертов и напитков	**Содержание**		12
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов и напитков.	
	2.	Приготовление десертов и напитков с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills	
	3.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills	
Тема 7.12. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		
	1.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	18
	2.	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом критериев оценки стандартов WorldSkills.	

	3.	Сервировка готовых блюд с учетом требований стандартов WorldSkills.	
Дифференцированный зачет			**2**
ВСЕГО			**108**

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях общественного питания, на основе договоров с Новочебоксарским политехническим техникумом Минобразования Чувашии.

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, 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).

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1. 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.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	Анализ результатов практической деятельности.

особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Анализ результатов практической деятельности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практики должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

Критерии оценки учебной практики

Оценка «*отлично*» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «*хорошо*» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

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

приказом № 135-ОД от 08.04.2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Председатель ПЦК _____/Л.С. Викторова/

ПРОГРАММА

ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:
Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)ПРАКТИКА)	22
3.	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	29
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	31
	75 ПРИЛОЖЕНИЯ	49

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языкес учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлятьобработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводитьприготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментав соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд игарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовкик реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1.3 Комплекс профессиональных компетенций для осуществления контроля освоения практической подготовки

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; -упаковки и хранения полуфабрикатов -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке -производственного инвентаря и кухонной	

	посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющихи дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментав соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечиватьполучение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценкии управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения	

	технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -требования к личной гигиене персоналапри подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющихи дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствиис инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечиватьполучение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценкии управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	

	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющихи дезинфицирующих средств; -правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковв соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	-составлять заявку и обеспечиватьполучение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностии имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковв соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценкии управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и	

	безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющихи дезинфицирующих средств; -правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать наличие ресурсов; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системаХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания	

	персоналом своей ответственности -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке -производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

практический опыт работы	– разработки ассортимента полуфабрикатов; – разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетомвзаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки кработе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценкекачества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья сучетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности обработанного сырья иполуфабрикатов;

обслуживания;	
	– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; – разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; – разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания;	– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов – разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания;	– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; – обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте; – упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к
безопасности и условиям хранения;	– приготовления каш и гарниров из круп; – приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; – приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицыи дичи; – приготовления блюд из яиц; – приготовления блюд из творога; – приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; – приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы; – приготовления горячих напитков; – приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов; – приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; – приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;

	– приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции; – порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий; – приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных; – упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос; – оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий; – контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; – разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – нарезки и формовки овощей и фруктов; – приготовления и оформления холодных и горячих закусок; – приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд; – приготовления и оформления супов, отваров и бульонов; – приготовления и оформления горячих и холодных соусов; – приготовления и оформления блюд из овощей и грибов; – приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных; – приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; – приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий; – приготовления и оформления мучных блюд из разных видов мукии изделий из теста разнообразного ассортимента; – приготовления и оформления холодных и горячих десертов; – приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; – контроля хранения и расхода продуктов на производстве; – контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; – презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; – подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни; – подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни; – подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;

	– подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов.

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	**Личностные результаты реализации программы воспитания**
ЛР2	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
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

2.1. Структура практической подготовки (производственнаяпрактика)

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента **Раздел 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**24**	Отчет
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента **Раздел 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**24**	
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента **Раздел 2.** Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**24**	
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента **Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**24**	
ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, 09-11.	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	**Раздел 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента	**24**	
ПК 6.1-6.4 ОК 01-07,	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10,	**Раздел 1.**Управление текущей деятельностью подчиненного персонала **Раздел 2.**Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		

09-11.	ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15		**24**	
Всего				**144**

76 2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля (ПМ)

Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1.Ознакомлениес предприятием	Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
2.Выполнение обязанностей специалист по поварскому и кондитерскому делу.	Изучение должностных инструкций специалиста по поварскому и кондитерскому делу , начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места техника-технолога, специалиста по поварскому и кондимтерскому делу. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4

	производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
	Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя), техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Изучение системы организации материальной ответственности работников на предприятии.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этомрекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции,совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение порядка оперативного планирования работы производства.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4

			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством, техником-технологом) на следующий день с учетом всех требований.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4

	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, техником-технологом) заработой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Проверка соответствия конкретной продукции 8 3 15 требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностейи порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6

			ПК 6.1-6.4
	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материальнотехнического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
3. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
4. Защита отчета	Сдача и защита отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	8	3
Всего:			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ(ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики

(преддипломной). Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием /организацией, куда направляются студенты.

Практическая подготовка (преддипломная практика) является обязательной для всех обучающихся и проводится после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности и сдачей квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, в соответствии с учебным планом на специальность.

В период прохождения практической подготовки (преддипломной практики) обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

С момента зачисления обучающихся, в период практической подготовки (производственной практики), на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, смомента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Руководители практической подготовки от Техникума устанавливают связь с руководителями практики от организации, и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики, осуществляют контроль правильного использования обучающихся в период практики, оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими заданий.

3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Методические рекомендации по выполнению отчета по практической подготовки (производственной (преддипломная)практика).

Оборудование:пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-ревдетчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризер, пресс для пиццы, лампа для карамели,

аппарат для темперирования шоколада, термометр инфрокрасный, термометр со щупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), электроблинница, плита wok, гриль (саламандр), стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга. дежи к миксерам, гастроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

77 3.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной (преддипломная)практика)необходимо обеспечить соблюдение студентами- практикантами требований по технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные образовательным учреждением.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходомпрактической подготовки (производственной (преддипломная)практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной (преддипломная)практика). Результат практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:

договор с профильной организацией;

заполненный дневник;

индивидуальное задание на практику;

аттестационный лист; характеристика на

практиканта; сертификат;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложенийк отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственной (преддипломная)практикадолжна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	**Общие и професситональные компетенции (ОК,ПК)**	**Личностные результаты реализации программы воспитания**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
– разработки ассортимента полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;			
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами			
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и

	ПК 6.1-6.4		личностных результатов.
– разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в форме защиты

учетом требований к безопасности;	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в

расхода продуктов	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки и	ОК 01-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9,	Текущий контроль в

складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления каши гарниров из круп;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из яиц;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из творога;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюди гарниров из макаронных изделий	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления горячих напитков;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования,	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

начинки продукции	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки экзотических и редких видов овощейи грибов для приготовления блюд,напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– нарезки и формовки овощей и фруктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления холодных и горячих закусок;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления горячихи холодных соусов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

ассортимента;	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления холодных и горячих десертов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранениями расхода продуктов на производстве;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения

требований к безопасности готовой продукции;	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4		компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов.	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета долженбыть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаютсяс новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (учебная практик)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (учебная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается защитой отчета выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (учебная практика)руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки за практические подготовки (учебная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:

- правильное выполнение задания;

- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;

- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);

- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

78ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово – экономический техникум»

79 ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)
по специальности
80 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Место прохождения производственной практики:

_____

_____

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)
Группы: _____ _____ _____
подпись Ф.И.О.

Руководитель практики
от предприятия: _____ _____
М.П. подпись Ф.И.О.,должность

Руководитель практики
от ГАПОУ «АТЭТ»: _____ _____
подпись Ф.И.О.,должность

20__г

81 ПРИЛОЖЕНИЕ Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

82 ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику (преддипломную) студента _____
(фамилия, имя, отчество)
Группы_____специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

83 Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки производственной (преддипломной) практики:

1. Позиционирование предприятия на рынке продукции и услуг общественного питания.

-состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;

- объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;
- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;
- оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;
- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.

2. Технологический раздел.

- график загрузки залов.
- меню блюд предприятия, реализуемых в зале и ассортимент покупных изделий в буфете, баре.
- примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня
- определить количество реализованных покупных изделий: соки, минеральные воды, вино-водочные изделия, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, конфеты, и др.
- производственная программа цеха предприятия с учетом графика реализацииблюд по часам работы предприятия.
- соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов - расчетной вместимости, определенной по сводной продуктовой ведомости для одной – двух групп продуктов.
- охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе.
- оценить долю новых и фирменных блюд в меню. Привести в отчете примеры оформления технико-технологических карт и технологических схем на 1-2 блюда, разработанных на данном предприятии.
- характеризовать систему отпуска блюд. Показать связь раздачи с обеденным залом.

3. Архитектурно-строительный раздел

- дать описание размещения основных цехов предприятия и привести план цеха и имеющимся оборудованием.

4. Организационный раздел- структуру управления предприятием;

- организацию производственно-хозяйственной деятельности;
- организацию обслуживания посетителей;
- рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля

предприятия

На заключительном этапе практики студент должен представить:

- письменный отчет согласно программе практики ;
- производственную характеристику руководителя практики от предприятия;

-отзыв руководителя практики от предприятия.

Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защитыотчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента. В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, основным вопросам проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

Календарные сроки практики с «_____»_____по «____»_____20__г.

84 **Ме**

сто прохождения практики_____

Отчет сдается на до «_____»_____20___г.

Задание выдал: «____» _____ 20_____ г.

(_____)_____)

Ф.И.О. руководителя практики

Задание принял: «_____»_____20___г. (_____) (_____)

Ф.И.О. студента

Руководители практики

От ГАПОУ «АТЭТ» предприятия

_____(Ф.И.О.)_____

_____(должность)_____

_____(подпись)_____

М.П.

85 ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю: _____ _____ МП (подпись)	Согласовано:Руководитель предприятия _____ _____ (подпись) МП

86 План-график прохождения производственной преддипломной практики

№ п/п	Место или структурное подразделение предприятия	Планируемая работа	Календарные сроки
		Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию	С по
			С по
			С по
			С по
			С по
			С по
			С по
			С по
			С по
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Подписи руководителей практикиОт ГАПОУ «АТЭТ» _____

От предприятия _____

87 ПРИЛОЖЕНИЕ Г

СЕРТИФИКАТ

Настоящим удостоверяет, что

_____

Ф.И.О. студента группа, специальность

Успешно прошел (ла) производственную практикув объеме 144 часа

Практика производственная преддипломная

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

С «_____»_____20 г. по «___»_____20 г.

в

_____

_____

_____

наименование организации

88 ПРИЛОЖЕНИЕ Д

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,

ФИО

Студента (ки) группы_____, 4 курса обучающегося (йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в объеме часов с « » 20 г. по « » 20 г.
в организации _____

_____

_____

наименование организации, юридический

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки (производственной (преддипломной)

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Дата «___»_____20____

Подпись руководитель практики _____/

ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

89 ДНЕВНИК

Практической подготовки (производственная(преддипломная) практика)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) ____ курса группы _____

_____

20___

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

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии
Протокол от «27» марта 2024г. № 5

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии
от «08» апреля 2024 г. № 135-ОД

СОГЛАСОВАНО
со Студенческим советом самоуправления Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии
Протокол от «31» августа 2024 г. № -21

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по образовательной программе среднего профессионального образованияпо специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

90 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

91 РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ

92 ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

93 РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки 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 Федерации на период до 2025 года; Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (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 реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители 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 воспи- тания 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, 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 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 проявлениямпредставителей 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 собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую 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 государства.	**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 числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 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, эффективно взаимодействующий с членами коллектива, с коллегами, руководством, клиентами	**ЛР 16**
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 организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному 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 Про- граммы 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, предусмотренныхнастоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся

Код	Личностный результат	Критерий оценки	**Формы и методы контроля и оценки результатов**
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	-проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, 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 поведения воспитанников - наблюдение - опрос изучение и анализ педагогической документации - диагностика состояния отношений общение и деятельность в сообществе сверстников и взрослых -самоанализ проводимых дел самооценка и самоанализ (поведения, поступков, деятельности) анализ продуктов творческой деятельности обучающихся 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 самоотчетов, на заседаниях органов самоуправления; - планирование работы кураторами - организация досуга во внеурочное время,
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	-сформированность гражданской позиции -участие в волонтерском движении -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	-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	

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	-демонстрация интереса к будущей профессии ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной 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 пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	посещение ими кружков, клубов, секций и других объединений по интересам отсутствие или снижение случаев безнравственного поведения обучающихся, совершения ими правонарушений и преступлений поддержка детской инициативы и самодеятельности, работа органов ученического самоуправления; состояние эмоционально-психологическихи деловых отношений в общетехникумовском и групповом коллективах обеспечение готовности выпускников к личностному и профессиональному самоопределению.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному 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 обстоятельствах	
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	-добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан -сформированность гражданской позиции -участие в волонтерском движении	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	-отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.) -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	-демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	

ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и 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, обладающий основами эстетической культуры	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, 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, экскурсии, 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-правовых 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 деятельности.	-участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, 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 добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу	-проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей 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 процессе образовательной деятельности	-сформированность гражданской позиции -демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	

95

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной де-ятельности 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. Управле- ние 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 сред-ствами 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 управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе циф- ровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации. Техникум ве- дет 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

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

по образовательной программе среднего профессионального образования

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на период 2024 – 2025 г.

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 формыдеятельности**	**Участники**	**Место проведения**	**Ответственные**	**Коды ЛР**	**Наименованиемодуля**
В течение года1 раз в неделю	Торжественная церемония поднятия и опускания государственного флага Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	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 всех курсов	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 всех курсов	Фойе главного и учебного корпусов	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Посещение выставок, музеев, концертов, кинопоказов, театров	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты, медкабинет	Заместитель директора по ВР, медицинский работ- ник, инспектор по ОТ, кураторы, представители медицинских учреждений	ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение года	Безопасный мир. Навыки поведения в критических ситуациях	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, преподаватель ОБЖ, кураторы	ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Профилактика вредных привычек (табакокурение, употребление алкогольных и других психоактивных веществ, СНЮСов)	Обучающиеся всех групп	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы	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 всех курсов	Спортзал, стадион	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье ориентированный

	- плавание; - легкая атлетика; - баскетбол 3х3					
По календарю РССС	Организация участия спортсменов и команд в Чемпионатах Российского студенческого спортивного союза (РССС)	Обучающиеся всех курсов	Место проведения спортивных мероприятий	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
По календарю АСБ	Участие в соревнованиях Ассоциации студенческого баскетбола (АСБ)	Обучающиеся всех курсов	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 «Оранжевый мяч – 2022»;	Обучающиеся всех курсов	Место проведения спортивных соревнований	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Проведение Спартакиады техникума среди 1 и 2 курсов по видам спорта	Обучающиеся 1 и 2 курса	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 всех курсов	Спортзал техникума, спортзалы других 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 всех курсов	Фойе техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь	ЛР 8, ЛР 10	Культурно-творческий
В течение года	Недели экологической грамотности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели, кураторы	ЛР 14	Экологическое воспитание
В течение года	Беседы по тематике «Создание крепкой гармоничной семьи»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы	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 всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, 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 всех курсов	Место проведения мероприятий	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированный
В течение года	Проведение семинаров, мастер-классов: «Как составить резюме», «Техно-логия индивидуального трудоустройства», «собеседование с работодателем», «Деловой этикет», «Вы и ваш имидж», «Самопрезентация»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог, преподаватели, кураторы, представители работодателей	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Подготовка обучающихся и участие в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» по стандартам WorldSkills Russia Чувашской Республики	Обучающиеся 2-4 курсов	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 тематических встреч с работодателями	Обучающиеся 3-4 курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Экскурсии на предприятия города	Обучающиеся всех курсов	Предприятия города	Кураторы	ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Участие в проекте «Лидеры России», «Мы Вместе»	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители кружков, кураторы	ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированный Бизнес-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-ориентированный Бизнес-ориентированный
В течение года	Заседания проектной школы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, преподаватели, руководитель студенческого научного общества «Умники»	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный
В течение года	Участие в молодежном форуме «iВолга»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный

По графику	Участие в республиканских предметных олимпиадах	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, руководитель студенческого научного об щества «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 по УПР, мастера производственного обучения, пре- подаватели, кураторы	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников.	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Директор, заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1- 3, ЛР 16	Профессионально-ориентированный
10	Международный день памяти жертв фашизма	Обучающиеся всех 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	Обучающиеся всех 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	Обучающиеся всех 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»	Обучающиеся всех 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	Обучающиеся всех 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	Обучающиеся всех 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)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, социальные сети	Заместитель директора по ВР, 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	Обучающиеся всех 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	Обучающиеся всех 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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, библиотекарь	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 16	Культурно-творческий
5	День учителя	Обучающиеся всех курсов	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!»	Обучающиесявсех 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;	Обучающиесявсех курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, преподаватели, представители студенческого само-	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	Гражданско-патриотический

				управления		
16	Онлайн конкурс ко дню Отца «Отец образец»	Обучающиесявсех 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!»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
16	День отца в России	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, 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 всех курсов	Территория техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Праздничный концерт ко дню пожилого человека «Добрые люди»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, отряд	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический
6	День СПО	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека, актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,4,6,7,11	Культурно-творческий
17	День посвящения в студенты	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,5,9,10	Культурно-творческий

В течение месяца	Участие в конкурсе на лучшую исследовательскую работу по антикоррупционной тематике	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, преподаватели	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Гражданско-патриотическое
В течение месяца	Участие в городских и республиканских акциях «Молодежь за здоровый образ жизни»	Обучающиеся всех курсов	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 1-2 курса		Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно творческий
4	День Народного единства, фестиваль национальной кухни	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6	Гражданско-патриотический Культурно-творческий Студенческое самоуправление
6	День начала Нюрнбергского процесса	Обучающиеся 1-2 курса	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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели, кураторы, библиотекарь	ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13	Гражданско-патриотический
16	Международный день толерантности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 6, ЛР 7 ЛР 12	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
01-30	Всероссийская акция по сбору макулатуры #БумБатл	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, 9, 10, 11	Гражданско-патриотический
01-30	Центр по сбору гуманитарной помощи для мобилизованных граждан	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, 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 всех курсов	Учебные кабинеты	Педагог-организатор, преподаватели, кураторы	ЛР 4, ЛР 6	Культурно-творческий
30	День государственного герба России	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Недели экологической грамотности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Экологическое воспитание
В течение месяца	Проведение комплекса мероприятий ко дню рождению В.П. Винокурову	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, 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 по ВР, педагог-организатор, преподаватели биологии, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Экологическое воспитание
19-22	Конкурс «Новогодняя стенгазета – 2024»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, 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 всех курсов	Онлайн, соц. сети	Заместитель директора по ВР, 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 по ВР, 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 по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог	ЛР 11, 15, 16, 17	Культурно-творческий
3	День неизвестного солдата	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1,2,3,5,6	Гражданско-патриотический
3	День инвалидов	Обучающиеся всех курсов	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 России	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, представители волонтерского объединения	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
8	Международный день художника	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6	Культурно-творческий
9	День героев Отечества	Обучающиеся всех курсов	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	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели дисциплины «История», кураторы	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6	Гражданско-патриотический

	Проведут мероприятие Матер класс пот первой помощи					
25	День принятия федеральных конституционных законов о государственных символах Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	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 курсов	Библиотека	Библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 16	Культурно-творческий
В течение месяца	Интеллектуальная квест-игра для студентов «Осторожно коррупция»	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
25	День самоуправления, посвященный Дню студента	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9	Профориентация
27	День работника прокуратуры РФ – открытый урок в библиотеке	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
25	День студента: - «Праздничный концерт ко Дню Студента»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора поВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 9, 11, 12	Культурно-творческий

25-30	Международный день памяти жертв Холокоста	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
8	День Российской науки	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, 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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
21	Международный день родного языка	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», «Родной язык и родная литература»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
1	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	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 Республики Афганистан(1989)	Обучающиеся всех курсов	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца»,	ЛР 1,2,5,8	Гражданско-патриотический

				библиотека		
22	Концерт ко Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор	ЛР 9, 11, 12	Культурно-творческий
21-22	Организация и проведение традиционных состязаний «А, ну-ка, парни!»	Обучающиеся всех курсов	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 патриотической направленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека, музей	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический
13	Всемирный день безопасного интернета	Обучающиеся всех курсов	онлайн	Заместитель директора по ВР, 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 по ВР, педагог-организатор, библиотека	ЛР 4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
МАРТ						
1	Международный день борьбы с наркоманией	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
3	Концерт ко Дню 8 Марта	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», библиотекарь	ЛР1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
6-7	Организация и проведение традиционных состязаний «А, ну-ка, девушки!»	Обучающиеся всех курсов	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 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
20	День Земли	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Экологическое воспитание

27	Всемирный день театра	Обучающиеся всех курсов	Библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», библиотекарь	ЛР 1, 11	Культурно-творческий
В течение месяца	Проведение круглого стола «Обман современного терроризма»	Обучающиеся всех курсов	Библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы, студенческий совет	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Всероссийский открытый урок по ОБЖ (приуроченный к празднованию всемирного Дня ГО)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватель ОБЖ, кураторы	ЛР 11	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Проведение совместных мероприятийв рамках акции «Полиция и дети» по предупреждению правонарушений среди студенческой молодежи	Обучающиеся всех 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	Студенческая конференция «Крымская весна», посвященная воссоединению Крыма с Россией	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	библиотека	Библиотекарь	ЛР 1, 11	Культурно-творческий
1-30	Благотворительная акция «Твори добро»	Обучающиеся всех курсов	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 курсов	Библиотека	Библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий

7	Всемирный день здоровья	Обучающиеся всех курсов	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 в годы ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели учебной дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
27	День российского парламентаризма	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели учебной дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Проведение месячника «Безопасный интернет»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог, кураторы	ЛР 9, ЛР 11	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Гагаринский урок «Космос — это мы!», посвященный 65 летней годовщине запуска СССР первого спутника Земли	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Всероссийский урок по ОБЖ (день пожарной охраны)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватель ОБЖ, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический
В течение месяца	Участие в городских и республиканских акциях «Молодежь за здоровый образ жизни»	Обучающиеся всех курсов	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 на тему ЗОЖ	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, 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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Гражданско-патриотический Экологическое воспитание
		МАЙ				
1	Праздник весны и труда	Обучающиеся всех курсов	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, посвященных 79-летию Победы в ВОВ	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
18	Военно-патриотический фестиваль «Во славу Победы»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
19	День детских общественных организаций	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, 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 всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Концерт, посвященный Дню химика	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по УПР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение месяца	День Победы	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Руководители физвоспитания	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение месяца	Международный день музеев	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Руководители физвоспитания	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение месяца	Совместно с Союзом ветеранов Чувашии проведение мероприятий патриотической направленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический
ИЮНЬ						
1	День защиты детей	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 14	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
6	Вручение дипломов	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий
12	Проведение мероприятий, посвященных Дню России	Обучающиеся всех курсов	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 всех курсов	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

27	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, фойе техникума	Заместитель ди ВР, педагог-ор кураторы
В течение месяца	Участие в Межрегиональной конференции-фестивале научного творчестваучащейся молодежи «Юность БольшойВолги»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель ди ВР, педагог-ор кураторы
В течение месяца	Пушкинский день России	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель ди УВР, педагог-о библиотекарь, преподаватели дисциплин «Русский язык тура», куратор

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК

_____С.В.Серикова
«27» октября 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора техникума
Новочебоксарского химико-механического техникума
Минобразования Чувашии
№ 135-ОД от «08» апреля 2024 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация – **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения – **очная**
Нормативный срок освоения – **3 года 10 месяцев** на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования – **естественно-научный**
Год приёма – 2021

г. Новочебоксарск
2023 год

РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА
на заседании Педагогического совета
Новочебоксарского химико-механического техникума
Минобразования Чувашии
протокол № 167-ОД
от «31» августа 2023 г.

ОДОБРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА
Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и управления»
Новочебоксарского химико-механического техникума
Минобразования Чувашии
протокол № 01
от «06» сентября 2023 г.

Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело.

Программа ГИА разработана в соответствии со следующими документами: – Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (с изменениями и дополнениями);

– приказ Министерства просвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

– приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– локальные нормативные акты образовательной организации.

1. Цели и задачи ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

 принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа установленного образца об уровне образования и квалификации;

выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению техникумом в Министерство образования и науки Челябинской области, являющимся учредителем образовательной организации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

– представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК.

Экспертная группа создается по каждой профессии среднего профессионального образования, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

– комплексная оценка уровня подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

– решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику диплома о профессиональном образовании;

– внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательной программы

на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

2. Компетенции выпускника

В рамках проведения ГИА обучающийся должен показать владение следующими компетенциями:

– **общими компетенциями**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

– **профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности
1	2
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 ПК 1.3. Проводить приготовление и

	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,кролика.
2. 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. 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.
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. Проведение демонстрационного экзамена

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.

Демонстрационный экзамен проводится сиспользованием единых оценочных материалов, включающих в себяконкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий икритерии оценивания. Комплект оценочной документации включает комплекстребований для проведения демонстрационного экзамена, переченьоборудования и оснащения, расходных материалов, средств

обучения ивоспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена,требования к составу экспертных групп, инструкции по техникебезопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзаменавключает комплексную практическую задачу, моделирующуюпрофессиональную деятельность и выполняемую в режиме реальноговремени

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведениядемонстрационногоэкзамена,представляющем площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии скомплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается по адресу 454139 г.Челябинск ул.Машиностроителей,31

обладает необходимыми ресурсами для проведениядемонстрационногоэкзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.Не позднее чем за один рабочий день до даты проведениядемонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверкаготовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертнойгруппы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемоготехникумом, на территории которой расположен центр проведенияэкзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правилохраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным

экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В 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.
Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом

проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения порядка проведения экзамена.
Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.
Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется приусловии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда ипроизводственной безопасности.
После того, как все выпускники и лица, привлеченные кпроведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места всоответствии с требованиями охраны труда и производственнойбезопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационногоэкзамена.
Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколепроведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертомпо каждой экзаменационной группе.
После объявления главным экспертом начала демонстрационногоэкзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационногоэкзамена.
Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительномсоблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведениюдемонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственнойбезопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытостии равенства выпускников.

4. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).
При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

– присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с

учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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).

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 психолого-медико-педагогической комиссии, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии при наличии.

5. Методика оценивания результатов государственной итоговой аттестации

Процедура оценивания результатов выполнения заданийдемонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочнойдокументации.

Схема перевода результатов демонстрационногоэкзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для

выставления оценок по итогам ГИА.
Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.
В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК непрошедшим ГИА по уважительной причине.
Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простымбольшинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. Приравном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, порядка проведения и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).
Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.
Апелляция о нарушении порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.
Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.
Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.
Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.
Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.
Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.
На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК и главный эксперт.
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, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

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 результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и

хранится в архиве образовательной организации.

Приложение 1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего	ФГОС СПО
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2024

97 Структура комплекта оценочной документации

1. Комплекс требований для проведения демонстрационногоэкзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходныхматериалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания

98 Комплект оценочной документации

Настоящий комплект оценочной документации предназначен для организации и проведения аттестациюобучающихся по программам среднего профессионального образования вформе демонстрационного экзамена.

Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

99 Организационные требования

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД,включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главногоэксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает условия для обеспечения заданиями во времядемонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертнойгруппы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена,представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную всоответствии с КОД.
5. Центр проведения демонстрационного экзамена может располагаться на территории образовательнойорганизации, а при сетевой форме реализации образовательных программ – также на территории иной организации, обладающей необходимымиресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзаменавсоставе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведениядемонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационныйэкзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, всрок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений,предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должныобеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии сКОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведениядемонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверкаготовностицентра проведения демонстрационного экзаменавприсутствии

членов экспертной группы, выпускников, атакже технического эксперта, назначаемого организацией, на территориикоторой расположен центр проведения демонстрационного экзамена, ответственного за соблюдение установленныхнорм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения демонстрационного экзамена,распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценкевыполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределениерабочих мест между выпускниками с использованием способа случайнойвыборки. Результаты распределения обязанностей между членамиэкспертной группы и распределения рабочих мест между выпускникамификсируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, подруководством главного эксперта также повторно знакомятся с планомпроведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичноймедицинской помощи в центре проведения демонстрационного экзамена. Факт ознакомления отражается главнымэкспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в центр проведения демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертомна основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за одинрабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомитьглавного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзаменатьютора (ассистента).

100 Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	-	Инвариантная часть	**1ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Инвариантная часть	**3 ч. 30 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 4 ч. 30 мин.**

101 Требования к содержанию

№ п/п	**Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)**	**Перечень оцениваемых ПК**	**Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта**
1	2	3	4
	Модуль С: Горячее блюдо из птицы Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,

	для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	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. и иметь практический опыт в: : подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектовании), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	модуль D: Десерт Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентамиОсуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости,

		сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	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. и иметь практический опыт в: : подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектовании), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	модуля Н: холодная закуска из птицы Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	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. и иметь практический опыт в: : подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектовании), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

Требования к оцениванию

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[6]	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			**80,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[1]			**20,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

[1] **Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных**

программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Схема перевода результатов демонстрационногоэкзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно
5	Блендер ручной погружной	(блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
7	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металической полкой,
8	Стеллаж 4 х уровневый	800x500x1800 материал металл
9	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл

10	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (5 уровней). GN 1/1
11	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
12	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
13	Настольная вакуумноупаковочная машина	Настольная,камерная
14	Ноутбук или стационарный компьютер	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366х768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD- RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. CardReader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система
15	МФУ	Формат А4 лазерный/черно белый

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Гастроемкость из нержавеющей стали	(по 2 шт каждого размера для одного участника) GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм.
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
3	Лопатка силиконовая	(2шт на одного студента) Материал пищевой силикон
4	Молоток для отбивания мяса Материал металл	Молоток для отбивания мяса Материал металл
5	Терка 4 грани, материал металл	Терка 4 грани, материал металл
6	Миска металлическая (3 штуки на одного студента) Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16	26 см
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.

8	Сковорода	(2шт на одного студента) с антипригарным покрытием, Диаметром 24см
9	Сотейник	(2шт на одного студента) Объемом 0,8л
10	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
12	Термометр (шуп)	
13	Венчик	Не менее 240 мм
14	Сито для протирания Диаметр от 20	25 см
15	Тарелка круглая белая плоская	(9 шт на одного студента) Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
16	Пластиковая урна для мусора	Объемом не менее 40 литров
17	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
18	Ложки столовые	(5 шт на одного студента) Пищевая сталь

Перечень расходных материалов

№п/п	Наименованиерасходныхма- териалов	Минимальныехарактери- стики
1	2	3
1	Средстводлямытьяпосуды	Профессиональноеконцентрированноежид коемоющеесредстводляручноймойкипосу дыикухонногоинвентаря
2	Пергаментрулон	Неменее10м
3	Фольгарулон	Неменее10м
4	Бумажныеполотенца	Двухслойные,одноразовые
5	Пакетыдлямусора	60л
6	Контейнеры одноразовые дляпищевыхпродуктов (по 10шт наодногоучастника)	300мл,500мл
7	Плёнкапищевая	Неменее20м
8	Ручкашариковая(5шт)	Стерженьшариковойручкисчернилами синегоцвета

9	БумагаА4 (1пачкана5студен-тов)	Плотностьот75г/м^2,белизнаот100%
10	Вакуумныепакеты,разных размеров	(20х30=2шт.,16х23=2шт.,10х15=2шт.)
11	Мешкикондитерскиеодноразовые	Неменее10микрон
12	СырПармезан	Максимальноеколичество100гр
13	СырГауда	Максимальноеколичество100гр
14	СырТворожный	Максимальноеколичество200гр
15	Яйцаперепелиные	Максимальноеколичество10шт
16	СырМаскарпоне	Максимальноеколичество200гр
17	Молоко3,2 %	Максимальноеколичество500мл
18	Сливкидлявзбивания33%или 35%или38%	Максимальноеколичество1000мл
19	Сливочноемасло	Максимальноеколичество300гр
20	Яйцокуриное	Максимальноеколичество20шт
21	Сливки22%	Максимальноеколичество1000мл
22	Брокколи	Максимальноеколичество200гр
23	Капустабелокочанная	Максимальноеколичество200гр
24	Баклажан	Максимальноеколичество200гр
25	Сельдерей(корень)	Максимальноеколичество200гр
26	ТоматыЧерри	Максимальноеколичество100гр
27	Цуккинизелёный	Максимальноеколичество200гр
28	Имбирь	Максимальноеколичество50гр
29	Картофелькрахмальный	Максимальноеколичество500гр
30	Тыква	Максимальноеколичество300гр
31	Свеклакрасная	Максимальноеколичество200гр
32	Лук-порей	Максимальноеколичество100гр
33	Сельдерейстебель	Максимальноеколичество100гр
34	Грибышампиньоны	Максимальноеколичество200гр
35	Перецчили	Максимальноеколичество50гр
36	Чеснок	Максимальноеколичество100гр
37	Томаты	Максимальноеколичество300гр
38	Лукрепчатый	Максимальноеколичество300гр
39	Морковь	Максимальноеколичество400гр
40	Апельсин	Максимальноеколичество200гр
41	ЗеленоеяблокоГрениСмитт	Максимальноеколичество200гр
42	Яблокикрасные(сладкие)	Максимальноеколичество200гр
43	Груша	Максимальноеколичество200гр
44	Лайм	Максимальноеколичество100гр
45	Лимон	Максимальноеколичество100гр
46	Ежевика	Свежемороженая,Максимальноеколичество 200гр

47	Черника	Свежемороженая,Максимальноеколичество 200гр
48	Клюква	Свежемороженая,Максимальноеколичество 200гр
49	Шпинат	Свежемороженый,Максимальноеколичество 200гр
50	Горошекзеленый	Свежемороженый,Максимальноеколичество 200гр
51	Клубника	Свежемороженая,Максимальноеколичество 200гр
52	Вишня	Свежемороженая,Максимальноеколичество 200гр
53	Малина	Свежемороженая,Максимальноеколичество 200гр
54	Агар-Агар	Максимальноеколичество20гр
55	Желатингранулированный	Максимальноеколичество30гр
56	Желатинлистовой	Максимальноеколичество30гр
57	Белыйрис(длиннозерный)	Максимальноеколичество100гр
58	Крупагречневая	Максимальноеколичество100гр
59	Булгур	Максимальноеколичество100гр
60	Киноа	Максимальноеколичество100гр
61	Полента	Максимальноеколичество100гр
62	КакаоПорошок	Максимальноеколичество50гр
63	Шоколадтемный	Максимальноеколичество100гр
64	Шоколадмолочный	Максимальноеколичество100гр
65	Шоколадбелый	Максимальноеколичество100гр
66	Миндальорех	Максимальноеколичество50гр
67	Орехфундук	Максимальноеколичество50гр
68	Грецкийорех	Максимальноеколичество50гр
69	Маслооливковое	Максимальноеколичество300гр
70	Маслорастительное	Максимальноеколичество500гр
71	Уксус9%	Максимальноеколичество50гр
72	Оливкизеленые	Максимальноеколичество50гр
73	Оливкичерные	Максимальноеколичество50гр
74	Томатывсобственномсоку	Максимальноеколичество200гр
75	Томатнаяпаста	Максимальноеколичество50гр
76	Уксусвинныйбелый	Максимальноеколичество30гр
77	Уксусвинныйкрасный	Максимальноеколичество30гр
78	Пекарскийпорошок	Максимальноеколичество20гр
79	Сахар	Максимальноеколичество300гр
80	Сахарнаяпудра	Максимальноеколичество100гр
81	Мёдцветочный	Максимальноеколичество100гр
82	Изомальт	Максимальноеколичество50гр

83	Сухарипанировочные	Максимальноеколичество200гр
84	ХлебПшеничный	Максимальноеколичество200гр
85	Мукапшеничная	Максимальноеколичество600гр
86	Крахмалкукурузный	Максимальноеколичество50гр
87	Сольмелкая	Максимальноеколичество50гр
88	Солькрупная	Максимальноеколичество50гр
89	Сахартростниковыйкоричне-вый	Максимальноеколичество100гр
90	Содапищевая	Максимальноеколичество10гр
91	Соуссоевый	Максимальноеколичество100гр
92	Лавровыйлист	Максимальноеколичество4гр
93	Корица	Максимальноеколичество4гр
94	Перецчерныйгорошек	Максимальноеколичество4гр
95	Перецчерныймолотый	Максимальноеколичество4гр
96	Орегано	Максимальноеколичество4гр
97	Куркума	Максимальноеколичество4гр
98	Зеленьпетрушки	Максимальноеколичество20гр
99	Зеленьукропа	Максимальноеколичество20гр
100	Росткимикрозелени	Максимальноеколичество2гр
101	Тимьян	Максимальноеколичество10гр
102	Розмарин	Максимальноеколичество10гр
103	Мята	Максимальноеколичество10гр
104	Курицатушка	Потрошеная,от1600гр

План застройки площадки демонстрационного экзамена План застройки площадки представлен в приложении оценочныхматериаловдемонстрационногоэкзамена.

102 Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	Вентиляци я	Вытяжныезонтынадтепловымоборудованием
	Полы	Недолжныиметьдефектовиповреждений,выполненыизматериалов,допускаю щихвлажнуюобработкуи дезинфекцию.
	Освещение	Естественноеиискусственное
	Водоснабж ение	Системахолодногоигорячеговодоснабжения, водоотведения.

Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется

образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Максимальное кол-во обучающихся- участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)**	**Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)**
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

103 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

104 Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об

утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.
Во время работы с ножом не допускается:
Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

105 Образец задания

Наименование модуля задания	**Вид аттестации/уровень ДЭ** (ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	

Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Образец заполнения меню

Наименование модуля	**Описание**
Холодная закуска (Finger - Food)	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Г орячая закуска - морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Г орячее блюдо - рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turnedиз моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочнобазиликовыйсорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

Перечень заданий демонстрационного экзамена закрепленных за студентами по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2023-2024 учебный год.

группа № 413-3

№ п/п	Ф.И.О. студента	задания демонстрационного экзамена	Дата ознакомления	Подпись
1		КОД 43.01.09-1-2024		
2		КОД 43.01.09-1-2024		
3		КОД 43.01.09-1-2024		
4		КОД 43.01.09-1-2024		
5		КОД 43.01.09-1-2024		
6		КОД 43.01.09-1-2024		
7		КОД 43.01.09-1-2024		
8		КОД 43.01.09-1-2024		
9		КОД 43.01.09-1-2024		
10		КОД 43.01.09-1-2024		
11		КОД 43.01.09-1-2024		
12		КОД 43.01.09-1-2024		
13		КОД 43.01.09-1-2024		
14		КОД 43.01.09-1-2024		
15		КОД 43.01.09-1-2024		
16		КОД 43.01.09-1-2024		
17		КОД 43.01.09-1-2024		
18		КОД 43.01.09-1-2024		

Преподаватель С.В. Семыкина

Ознакомление студентов с планом и площадкой проведения

демонстрационного экзамена

на 2023-2024 учебный год.

группа № 413-3

№ п/п	Ф.И.О. студента	Дата ознакомления	Подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Ответственный тех.эксперт площадки
С.В.Семыкина

Приложение 6 к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 –
подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Русский язык

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Русский язык программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Иванова К.А.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

<table>
<tr><th rowspan="2">Код и наименование осваиваемых компетенций</th><th colspan="2">Планируемые результаты освоения учебного предмета или учебной дисциплины</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>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</td><td>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</td></tr>
</table>

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.)

Вариант 11.

Забавная игра

(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.)
(193 слова.)

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 Литература и Родная литература

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебным предметам Литература и Родная литература подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчики:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии,
Иванова К.А.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ
по учебному предмету

Учебный предмет Литература и Родная литература
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Математика подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское делоразработан 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Ефимова Л.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 подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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**: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики; 3) духовно-нравственного воспитания:	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) $x=arctg\ a +\Pi n,\ n\in Z$;
В) $x=\pm \arccos a +2\Pi n,\ n\in Z$;
Г) $x= arcctg\ a + \Pi n,\ n\in Z$.

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: $\log_3(3x-9)\geq 1$.

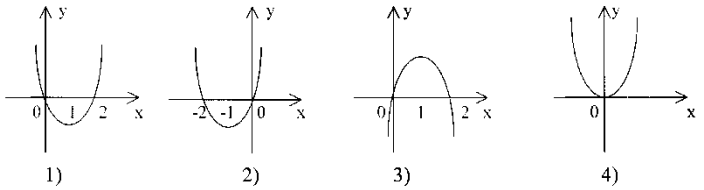
Дополнительная часть

8. Решите уравнение: $\log_2(x^2+2x+9)=3$.
9. Решите неравенство: $3^{x-4}>1/27$.

Тестовое задание № 5

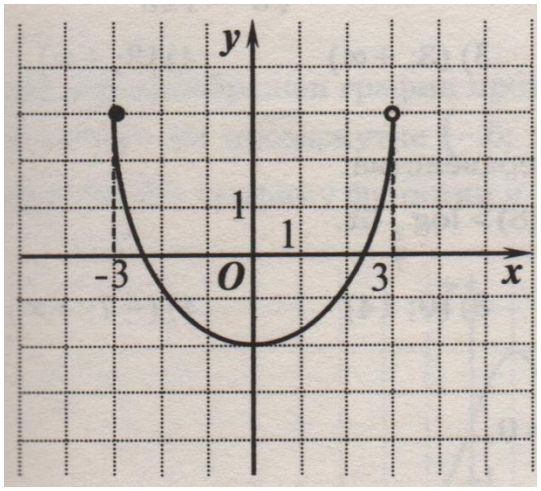
по теме: «Функции, их свойства и графики »

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ
по учебному предмету

Учебный предмет Математика
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
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 _____ Ефимова Л.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
приказом №135-ОД от 08.04.2024г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское делоУчебный 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	**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**	**УТВЕРЖДАЮ**
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № _____ от «___» _____ 202__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	по учебному предмету Математика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: __ Учебная группа:_____	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 120^0	**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_____ Л.В.Ефимова

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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_____ Л.В.Ефимова

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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	Найти $\|z\|$, если $z=-\sqrt{11}+5i$:	**А**	6	
		Б	11	
		В	5	
А2	Найдите область определения функции $y=\lg(12-2x)$	**А**	$(-\infty;-6]$	
		Б	$(6;+\infty)$	
		В	$(-\infty;6)$	
А3	Вычислите $\log_3(9\cdot\sqrt[3]{3})$	**А**	3	
		Б	9	
		В	$\frac{7}{3}$	
А4	Переведите в градусы $\frac{2\pi}{5}$	**А**	72º	
		Б	52º	
		В	45º	
А5	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.				
В1	шите неравенство $4^x \geq 2$			
В2	Постройте график функции $Y=\log_3(x+1)$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{4x-3}=x$			
В4	Решите показательное уравнение $16^x-6\cdot4^x+5=0$			

Преподаватель_____ Л.В.Ефимова

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 «___» _____ 202__г. Председатель ПЦК _____Данилкина Е.Г.	**№ 4** по учебному предмету Математика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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	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 _____ Л.В.Ефимова

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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**	$\left(-\infty;\frac{1}{2}\right)$	
		Б	$\left(-\infty;\frac{1}{4}\right]$	
		В	$\left(\frac{1}{4};+\infty\right)$	
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 _____ Л.В.Ефимова

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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°	**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 _____ Л.В.Ефимова

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 _____ Л.В.Ефимова

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 _____ Л.В.Ефимова

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.	**№ 9** по учебному предмету Математика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 комплексного числа $z = 4 - 3i$ на сопряженное число $\overline{z}$ равно…	**А**	25	
		Б	$16 - 9i$	
		В	5	
		Г	$8 - 6i$	
А2	Найдите область определения функции $y = \log_{12}(28 - 4x)$	**А**	$(7; +\infty)$	
		Б	$(-7; +\infty)$	
		В	$(-\infty; 7)$	
А3	Вычислите $2\log_{\frac{1}{3}} 4 - \log_{\frac{1}{3}} 48$	**А**	1	
		Б	3	
		В	-1	
А4	Переведите в градусы $\frac{3\pi}{4}$	**А**	135^0	
		Б	120^0	
		В	115^0	
А5	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.				
В1	шите неравенство $3^x \leq 243$			
В2	Постройте график функции $Y=\log_3(x+2)$			
В3	Решите иррациональное уравнение $\sqrt{2x^2+1} = \sqrt{-3x}$			
В4	Решите показательное уравнение $4^x - 40 \cdot 2^x + 256 = 0$			

Преподаватель_____ Л.В.Ефимова

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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_____ Л.В.Ефимова

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Иностранный язык программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Кудряшова Е.Г.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

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.

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?

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?

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?

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.

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

I. **Раскрыть скобки, поставив глаголы в Настоящем, Прошедшем или будущем Простых временах.**

1. The river never (freeze).
2. Tomorrow he (help) his parents.
3. Next week we (not go) to the cinema.
4. Two days ago he (not go) to the country.
5. What lessons you (have) tomorrow?
6. Serial (gather) millions of viewers last month
7. Why many viewers (like) to watch serials?
8. Where they (go) this summer?
9. The weather (to be) always windy here.

II. **Вставить предлоги места, движения или времени.**

1. There is a lot of snow … the ground … winter.
2. We like to read book … the evening.
3. I have many duties … the house.
4. TV plays a very important role … our life.
5. Do you like to go … the forest?
6. In autumn leaves fall … trees.
7. … the end of March the weather becomes warmer.
8. He goes home … one o'clock in the evening.
9. Who spoke … you?
10. The car was … of bus.

III. **Перевести слова, подчеркнуть суффиксы или приставки.**

1. Success – successful
2. Construct – reconstruct

3. Help –helpless
4. Understand – misunderstand
5. Celebrate – celebration
6. Usual – usually
7. Electric – electricity
8. Direct – directly
9. Wood – wooden
10. Ill – illness
11. Express - expressive
12. Place - displace
13. 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.**

1. The sun shines brightly … the sky … June.
2. … the evening all members og my family have supper together.
3. He works … 8 o'clock … 5 o'clock every day.
4. … a TV-set at home you needn t go to the cinema.
5. … the lesson pupils answered the questions and wrote exercises.
6. I shall be back … five minutes.
7. You can find some good … the table.
8. He was born … Moscow.
9. We come to our grandparents … time … time.
10. … 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

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

УТВЕРЖДЕНО
приказом №135-ОД от 08.04.2024г.

Председатель ПЦК _____/Викторова Л.С./

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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Информатика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Коробова Е.Л.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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: 2) 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	**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

	признакам в виртуальном пространстве; 3) 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: 1) 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. 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;	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: 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: 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. 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. 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 _____Коробова Е.Л.

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету Физика

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Физика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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: 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;	**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; 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	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; 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:	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. 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	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. 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;	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: 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	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. 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) 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.

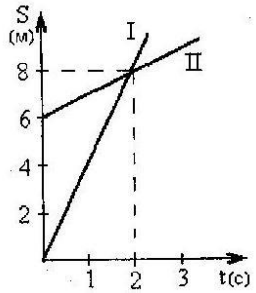
2. Какую траекторию при движении описывает центр колеса автомобиля относительно прямолинейной дороги?

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

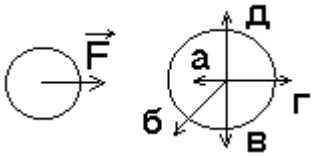
10. Человек неподвижно сидит на склоне горы благодаря тому, что на него действует
А) сила тяжести
Б) собственный вес
В) сила упругости Земли
Г) сила трения покоя

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.

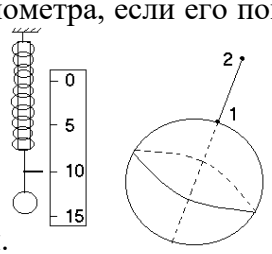
5. Сила гравитационного взаимодействия шаров массами 3кг и 4кг, находящимися на расстоянии R друг от друга, равна F1. Во сколько раз сильнее будут взаимодействовать шары массами 2кг и 6кг, находящиеся на том же расстоянии?

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.

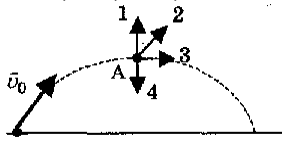
1) 1,25 кг·м/с; 2) 0 кг·м/с; 3) 250 кг·м/с; 4) 5 кг·м/с

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

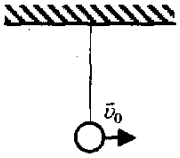
6. Тело массой 2 кг, брошенное с уровня земли вертикально вверх, упало обратно. Перед ударом о землю оно имело кинетическую энергию 100 Дж. С какой скоростью тело было брошено вверх? Сопротивлением воздуха пренебречь.

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?

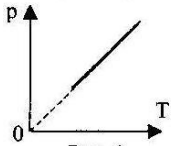


Рис. 1.

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.

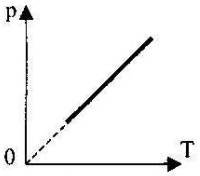


Рис.3

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.

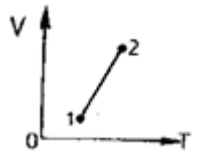
3. Нагревание воздуха на спиртовке в открытом сосуде следует отнести к процессу
А. Изотермическому. Б. Изобарному. В. Изохорному. Г. К любому из перечисленных.

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?

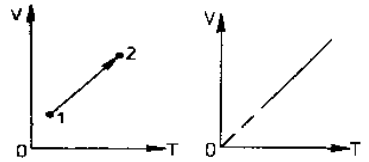


А. Уменьшается. Б. Увеличивается. В. Не изменяется.

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 (T^) и сухого (T^) термометров психрометра.

А.T1=T2. Б.T1>T2. В. T1 < T2 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.P1=P2 Б.P1>P2 В. P1 < P2. 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 (T1) и сухого (T2) термометров психрометра.

А.T1=T2. Б.T1>T2. В. T1 < T2 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.P1=P2 Б.P1>P2 В. P1 < P2. 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.

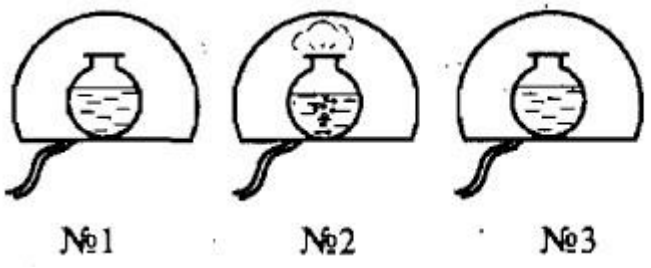
6. Куски льда равной массы находятся при температуре -10 °С и имеют разную форму: шара, бруска; тонкой пластины. Какому из них потребуется на испарение наименьшее время?

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.

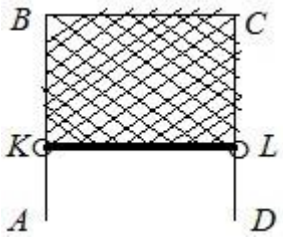
№ 3. Вычислите поверхностное натяжение масла, если вес капли, вытекающей из пипетки, P = 100 мкН. Длина контура шейки пипетки l = 3,8 мм.

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.

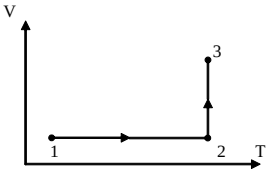
ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Контрольная работа № 7 по теме: «Молекулярная физика»

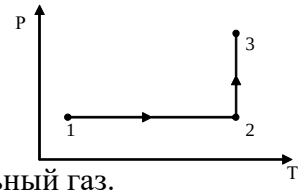
Газовые законы.

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?

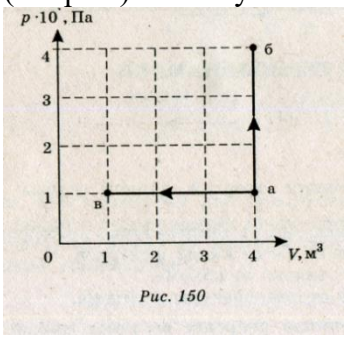


Рис. 150

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?

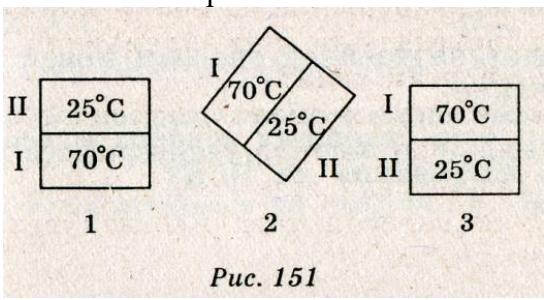


Рис. 151

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.)?

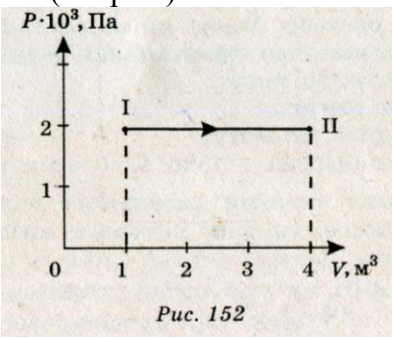


Рис. 152

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 T и давление p?

1) T и p увеличиваются.
2) T увеличивается, p уменьшается.
3) T уменьшается, p увеличивается.
4) T и p уменьшаются.
5) T не изменяется, p увеличивается.
6) T не изменяется, p 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

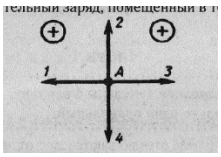
6. Сила взаимодействия двух точечных зарядов при уменьшении величины одного из них в 4 раза и уменьшении расстояния между ними в 2 раза…

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

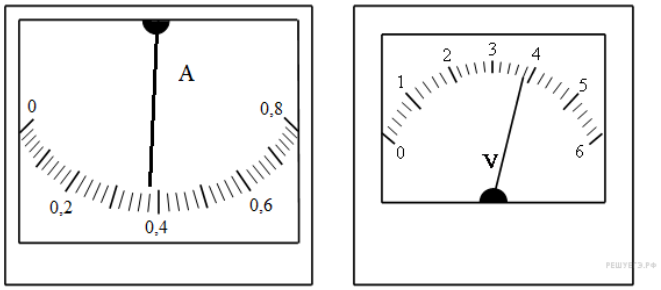
10. Напряжение на конденсаторе и площадь его обкладок уменьшили в 3 раза. Емкость конденсатора

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.

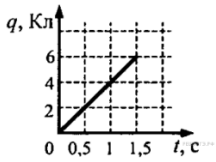
1) 1,1 В
2) 2,2 В
3) 3,3 В
4) 4,4 В

№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

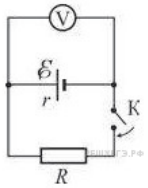


1) 1 А
2) 1,5 А
3) 4 А
4) 6 А

№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

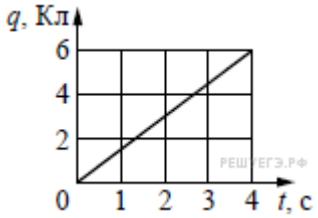
№6. Резистор с сопротивлением R подключают к источнику тока с ЭДС E1 и внутренним сопротивлениемr1. Если подключить этот резистор к источнику тока с ЭДСE2=2E1 и внутренним сопротивлениемr2=r1 то мощность, выделяющаяся в этом резисторе.

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



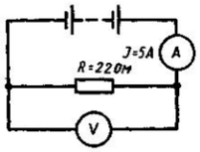
1) 12 А
2) 24 А
3) 6 А
4) 1,5 А

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.

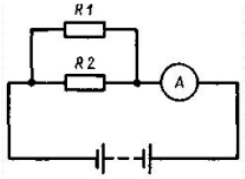
8. В квартире за 30 мин израсходовано 792 кДж энергии. Вычислите силу тока в подводящих проводах при напряжении 220 В.
А) 2 А; Б) 1 А ; В) 3 А

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) $\varepsilon = -\frac{\Delta \Phi}{\Delta t}$ 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.

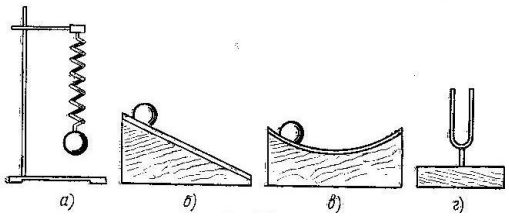
В) ЭДС индукции в каждом витке больше 5 В.

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?

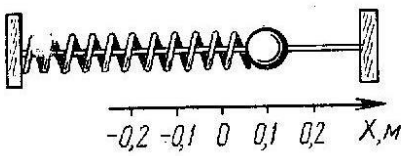


А. б) Б. в) В. г) Г.а)

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?

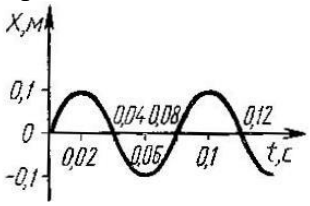


А. 0 Б. 0,1м В. 0,2 м Г. Среди ответов А-В нет правильного

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

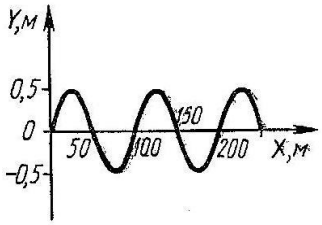
5.На рисунке представлена зависимость координаты тела, совершающего гармонические колебания, от времени? Чему равен период колебаний?



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

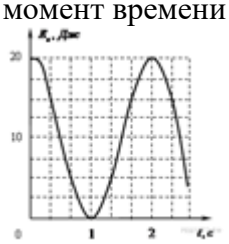
8. Груз, прикреплённый к лёгкой пружине жёсткостью 90 Н/м, совершает свободные колебания. График зависимости координаты x этого груза от времени t показан на рисунке. Масса груза равна

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) = 6cos3t и x2(t) = 12sin3t. 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 6** по Физика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: 1 Учебная группа:	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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 7** по Физика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: 1 Учебная группа:	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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 -13°С 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 16** по Физика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: 1 Учебная группа:	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	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ	УТВЕРЖДАЮ
предметно - цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин протокол № __ от «__ »_____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/ Е.Г. Данилкина/	**№ 17** по Физика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Курс: 1 Учебная группа:	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 Химия

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Химия программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Охилькова Е.Н.

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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: 1) гражданского воспитания: осознания обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку; представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе; готовности к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов; способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности; 2) патриотического воспитания:	**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; 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;	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	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; 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;	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: 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	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. 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,	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. 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)	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»

1. Охарактеризуйте понятие «ионная связь». Каков механизм его образования?
2. Охарактеризуйте понятия «катионы» и «анионы». Какие группы катионов и анионов вы знаете?
3. Какими физическими свойствами характеризуются вещества с ионными кристаллическими решетками?
4. Какую химическую связь называют ковалентной? Какие признаки учитывают при классификации ковалентных связей?
5. Каковы механизмы образования ковалентной связи?
6. Какими особенностями характеризуется строение атомов металлов?
7. Охарактеризуйте понятие «металлическая связь». Что сближает эту связь с ионной и ковалентной связями?
8. Что представляет собой металлическая кристаллическая решетка?

9. Что такое смесь? Какие типы смесей различают по агрегатному состоянию образующих их веществ? Какие типы смесей различают по признаку однородности?
10. Охарактеризуйте понятие «дисперсная система». Чем дисперсная система отличается от остальных смесей?
11. 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) $AlCl_3$, NaOH, $Fe(NO_3)_3$ б) KOH, $Cu(OH)_2$, $MgSO_4$
в) $Ba(OH)_2$, $AgNO_3$, $Fe(OH)_3$ г) $CaCO_3$, $AlCl_3$, $Mg(OH)_2$
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) $N_Р/N_Д$
C) N_0/N_B
D) $N_Д/N_Р$
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. оснóвные соли
B. оснóвные 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. оснóвная
C. смешанная
D. кислая
9. Определите тип соли $(CuOH)_2CO_3$:
A. средняя
B. оснóвная
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) $CaCO3 + HCl \rightarrow$	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:

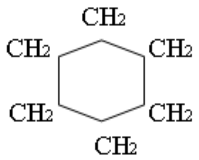
Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	D	B	A	D	A	A	D	A	A	C	C	C	D	C	D	B	A	D	C	C

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) $CH_2 = CH - CH_3$



в) $CH_3 - C(CH_3) - CH_2 - CH_3$

г) $CH_3 - CH(CH_3) - CH_2 - CH_3$

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 ^oC 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
Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
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 _____/ Охилькова Е.Н./

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
Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
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 _____/ Охилькова Е.Н./

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Биология программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:
преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Корнякова Т.Н.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

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** 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;	**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

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 возникщие 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 Т.Н. Корнякова

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету История программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, Федотов Г.В.

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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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: **1. в сфере гражданского воспитания:** осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в	**Предметные результаты освоения программы по истории** на уровне среднего общего образования должны обеспечивать: 1) понимание значимости России в мировых политических и социально- экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); 2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-

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; **2. в сфере патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; **3. в сфере духовно-нравственного воспитания:** личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших	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 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

	поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; **4. в сфере эстетического воспитания**: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; **5. в сфере физического воспитания**: осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни; **6. в сфере трудового воспитания**: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и	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 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;

	результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **7. в сфере экологического воспитания**: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде; **8. в понимании ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской	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. «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

	культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории; **9. в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся**: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения). **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; 5) СССР в 1945-1991 гг. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. Холодная война и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; 6) Российская Федерация в 1992-2022 гг. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI в. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. **Предметные результаты освоения базового учебного курса «Всеобщая история»:** 1) Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество; 2) Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е гг. Великая депрессия и ее проявления в различных странах. «Новый курс» в США. Германский нацизм. Народный фронт. Политика «умиротворения агрессора». Культурное

	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; 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.

	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; 4-6; 5-а, в; 6-6, в; 7-в; 8-6; 9-а, б; 10-в.
Вариант 2: 1 -б; 2-в; 3-а; 4-в, г; 5-6, в; 6-а, б, г; 7-а; 8-6; 9-в; 10-6.
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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Обществознание программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:

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

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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: 1) **гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей	**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; 2) **патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; 3) **духовно-нравственного воспитания:** **осознание духовных** ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;	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; 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; 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	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; 7) **экологического воспитания:** сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; 8) **ценности научного познания:** сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур,	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

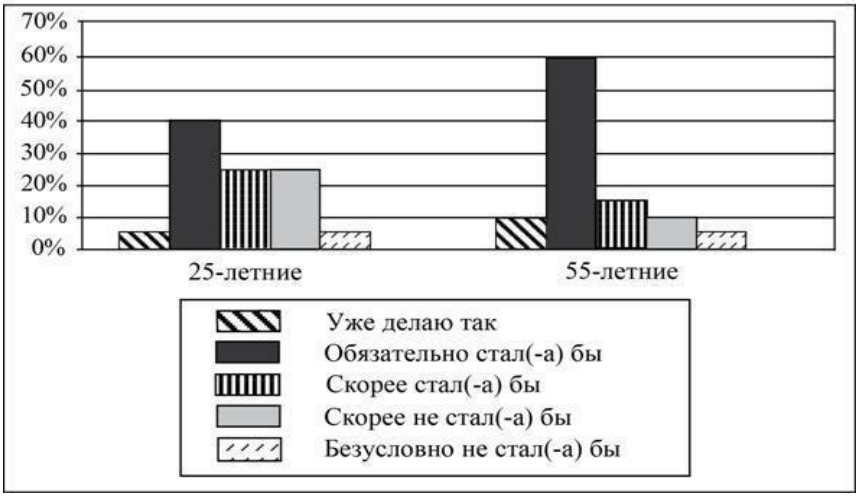
18. Выберите верные суждения о человеке и запишите **цифры**, под которыми они указаны.

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.

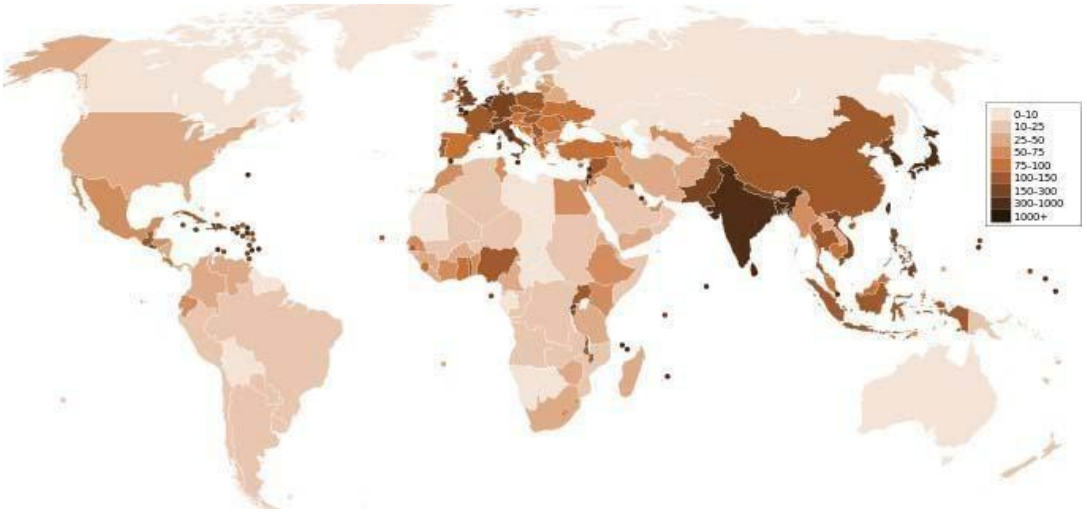
ДИ – Дополнительные источники учебной литературы:

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

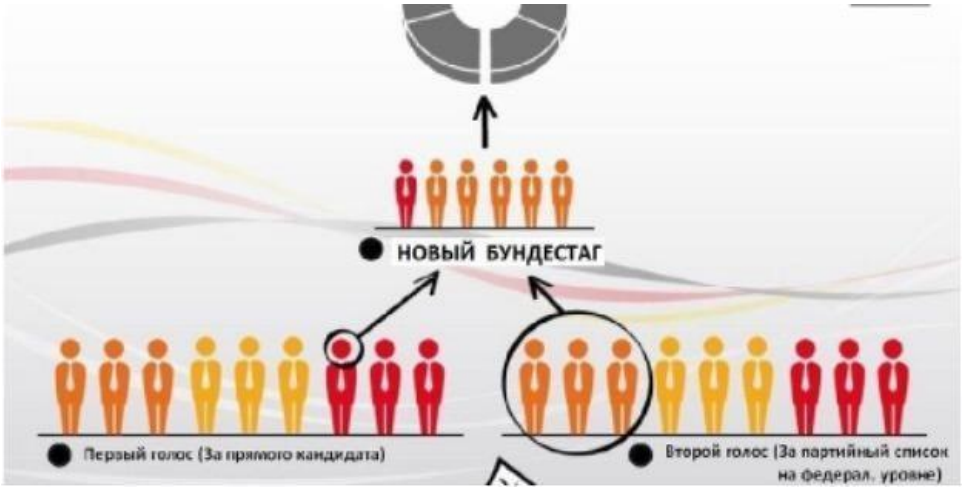
5. Какая ценная бумага изображена на картинке, если мы знаем, что:

_____— 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

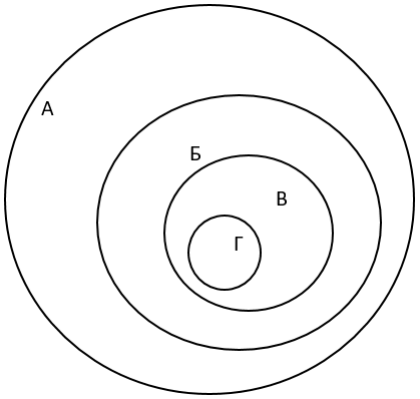
4) нормативный правовой акт

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету География программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 и команде	**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 интересах гражданского общества, участвовать 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 устройства, стран - лидеров по производству основных

	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;	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:	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

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

	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; координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального	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; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие)

	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 опыт; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития отдельных отраслей; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 8)сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений, в том числе: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; 9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов;

	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: владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь	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 организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для

	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: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и	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 природно-ресурсным капиталом, и отраслевой структурой хозяйства изученных стран;

	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: самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть	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 экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных

	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.	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. Какие из 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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Физическая культура программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Лахитов В.А.

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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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)

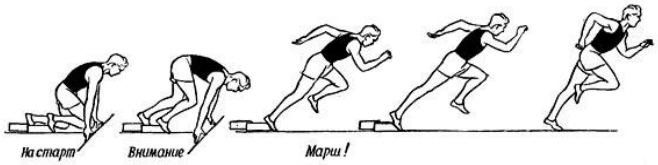
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Прыжок в высоту способом «перешагивание» (см.)	105	110	115	110	115	120
2	Прыжки через скакалку за 1 мин (раз)	110	120	130	120	130	140

(юноши)

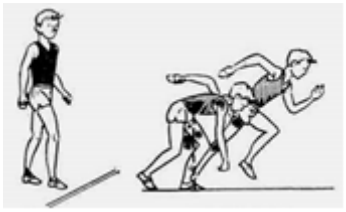
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Прыжок в высоту способом «перешагивание» (см.)	115	120	125	120	130	135
2	Прыжки через скакалку за 1 мин (раз)	110	120	130	120	130	140

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.

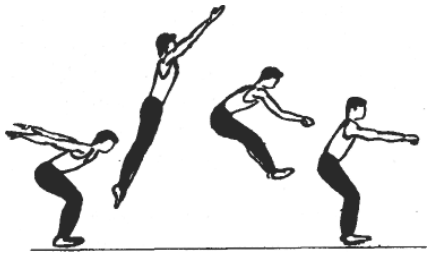


Бег 2000/3000 м: По команде обучающий(ая)ся подходит к линии старта. По команде «Марш!» обучающий(ая)ся бежит 2000/3000 м до финишной линии. Секундомер включается по команде «Марш!» и выключается в момент пересечения финишной линии. Фиксируется время, которое показывает обучающий(ая)ся, пересекая финишную 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

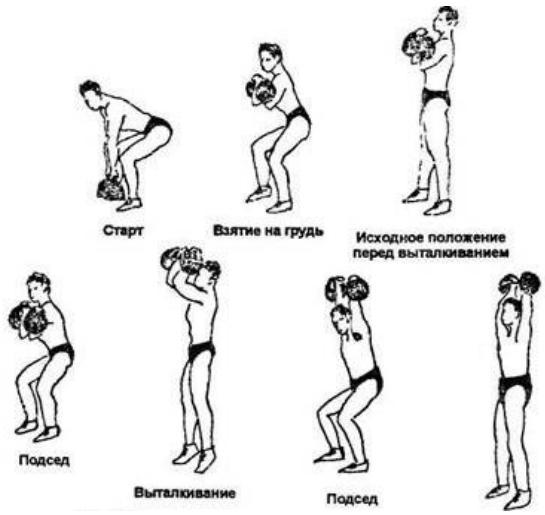
№ п/п	Упражнение	I семестр			II семестр		
		3	4	5	3	4	5
1	Верхняя передача мяча в парах (сек.)	25	30	35	30	40	50
2	Нижняя передача мяча в парах (сек.)	20	25	30	25	30	35
3	Верхняя прямая подача (кол-во попаданий)	2	3	5	2	3	5
4	Передача мяча двумя руками сверху над собой	10	12	13	12	14	16
5	Передача мяча 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.

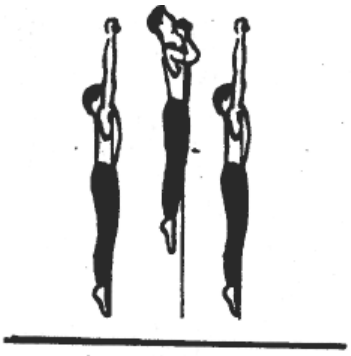
Фиксируется количество выполненных толчков двух гирь.



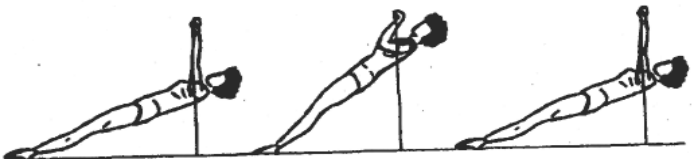
Рывок гири 16 кг. (юноши): Поднятие гири рывком предусматривает подъем непрерывным движением гири над головой на выпрямленную руку и фиксацию в таком положении. При этом туловище должно так же быть выпрямлено. После подачи команды судьи можно приступать к выполнению следующего подъема. В рывке у юношей 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.

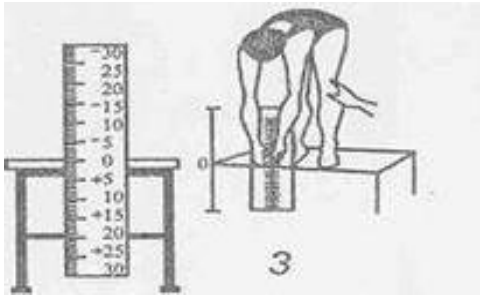


Подтягивание на низкой перекладине (девушки): Проводится из виса лежа на низкой перекладине хватом сверху. Подтягивание считается выполненным правильно, когда подбородок при подтягивании касается перекладины сверху, ноги прямые (сгибание ног в коленных суставах не допускается). При опускании в вис лежа 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

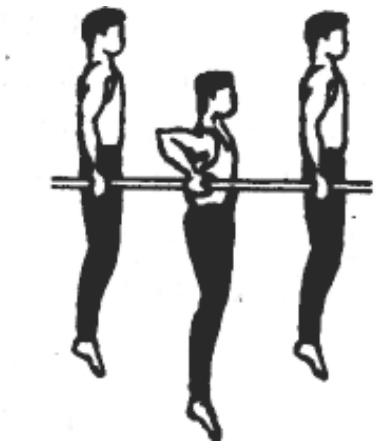
течении 5 с. Данный тест можно выполнять также из положения сидя, ноги прямые. Процедура оценки гибкости аналогична.



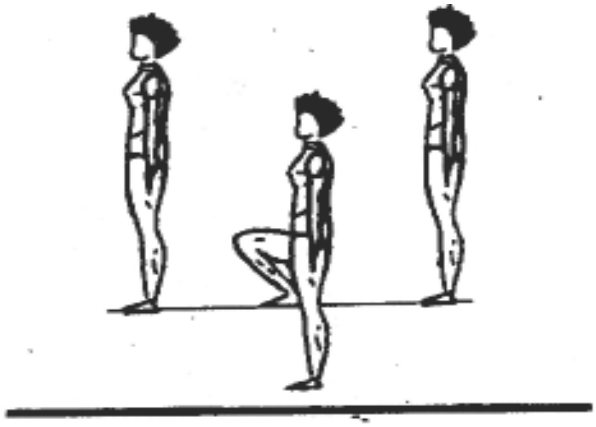
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа: Выполняется из исходного положения «упор лежа»; голова, туловище, ноги составляют прямую линию. Сгибание рук выполняется до касания грудью пола, не нарушая прямой линии тела, а разгибание – до полного выпрямления рук, при сохранении прямых линий «голова - туловище - 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.

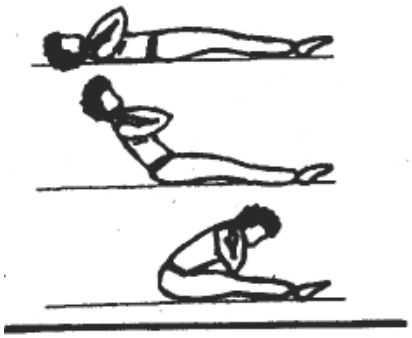


Приседание на одной ноге, стоя на скамейке, опора о стенку (девушки): Исходное положение – опора на одну ногу, стоять на выпрямленной ноге, другая в свободном положении опущена вниз, рукой придерживаться о стенку. Опуститься, согнув ногу в коленном суставе, придерживаясь о стенку. Выпрямиться, разогнув 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

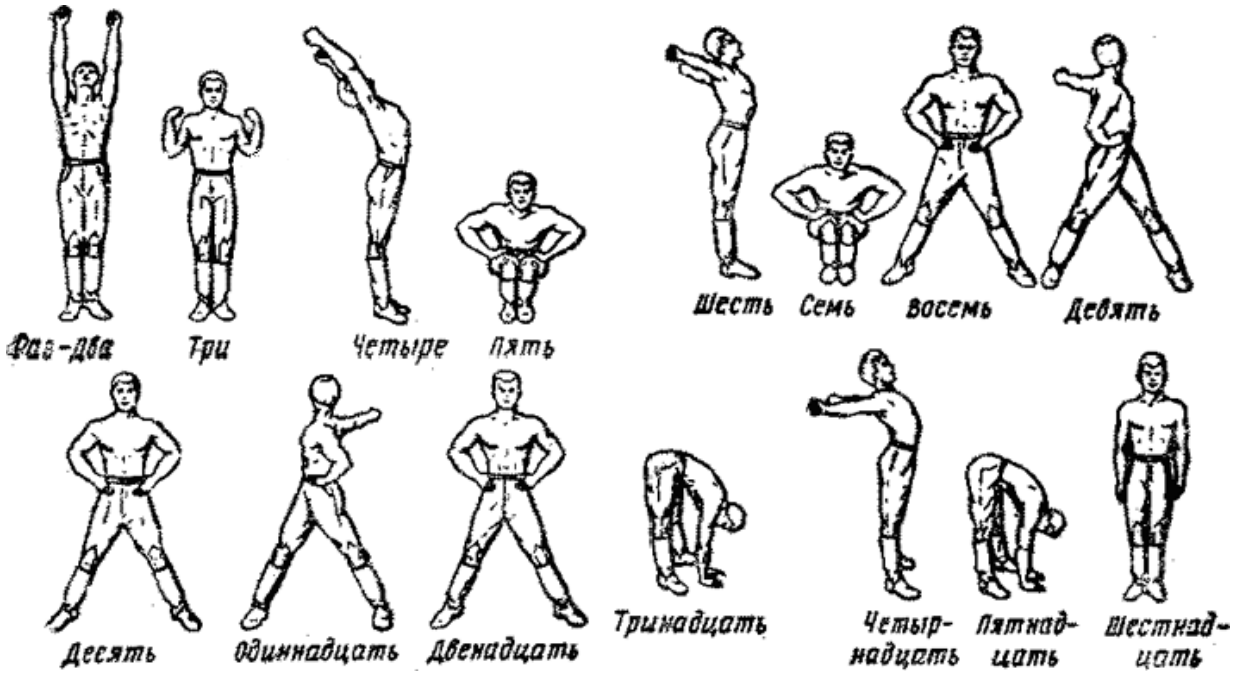
Контрольные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств (девушки)

№ 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.

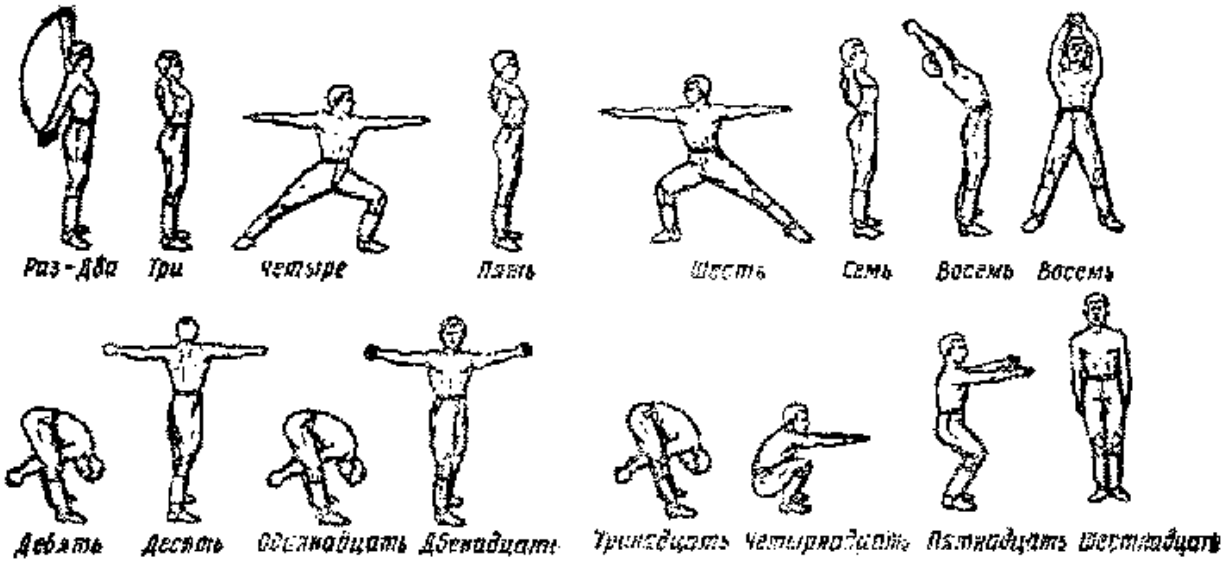
«Четырнадцать» – выпрямляясь, поднять руки вперед и, отводя их в стороны и назад, прогнуться.

«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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Основы безопасности и защита Родины программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делоразработан 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 специалистов среднего звена.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 №135-ОД от 08.04.2024г.

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 проектной деятельности

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по учебному предмету Основы проектной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специалистов среднего звена.

Разработчик:

преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии, Коробова Е.Л.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.