

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы философии

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основа формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p>	<p>основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской религиозной картины мира;</p> <p>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч: Основное содержание	48
теоретическое обучение	48
практические занятия	0
Самостоятельная работа	4
Консультации	0
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачёт

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	6 семестр	52/0(4)	
Раздел 1	История философии	20/0(2)	
Тема 1.1 Философия, её роль в обществе	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Философия и её роль в жизни общества и человека. Возникновение философии. Истоки философии. Философия и мировоззрение	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.2 Философия, её предмет и функции	Содержание учебного материала		ОК 01-09
	Предмет философии. Основные функции философии. Основной вопрос философии.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.3 Философия Древней Индии и Китая	Содержание учебного материала		ОК 01-09
	Основные понятия. Конфуцианство. Даосизм. Общие понятия. Основные школы. Буддизм.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.4 Философия Античного мира	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Понятия и периоды. Сократ. Платон. Аристотель. Школы. Неоплатонизм.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.5 Философия Средневековья и эпохи Возрождения	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Основные черты. Августин Аврелий. Фома Аквинский. Основные черты и направление философии Возрождения.	2	

	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.6 Философия Нового времени (17-18 вв.)	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Основные черты. Р.Декарт. Ф.Бэкон. Просвещение.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.7 Немецкая классическая философия. Западноевропейский иррационализм	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	И. Кант, Г. Гегель, К.Маркс, Ф.Энгельс. «Философия жизни».Фрейдизм. Экзистенциализм.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 1.8 Развитие русской философии	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Специфика русской философии. Предфилософия. Философия 18 в. Славянофилы. Философия и литература. Вл. С. Соловьев. Западничество. Нигилизм. Анархизм. Русский религиозный ренессанс. Космизм. Марксистская философия. Оригинальная философия советского периода.	2	
	Семинар «История философских учений»	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка к семинару по теме: «История философских учений» Подготовка материалов и написание докладов по темам «О жизни и творчестве представителей философской мысли», «Основные направления современной философии»	2	
Раздел 2	Основы философского учения о бытии	4/0(0)	
Тема 2.1 Философская онтология	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Бытие как философская проблема. Концепции бытия. Материальное и идеальное бытие. Материя и её атрибуты. Специфика человеческого бытия. Диалектическая концепция развития.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.2 Проблема сознания в философии	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Бытие и сознание. Знание, сознание, самосознание, сущность мышления. Язык и мышление.	2	

	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Раздел 3	Философия познания	6/0(0)	
Тема 3.1 Познание, его формы и уровни	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Познание как предмет философского анализа. Структура и формы познания. Практика – основа, движущая сила и цель познания. Рациональное и иррациональное в познании. Проблема истины.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.2 Научная, философская, религиозная картины мира	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Объективный мир и его картины. Научные революции и смены типов миропонимания. Строение и развитие Вселенной. Мировые религии о возникновении мира, структурного пространства во времени	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.3 Роль науки в жизни человека и общества	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Научное познание и роль науки. Философия науки. Структура, методы и формы научного познания. Социальные функции науки. Закономерности развития науки. Закономерности развития техники.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Раздел 4	Социальная философия	12/0(0)	
Тема 4.1 Общество и его развитие	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Общество и его структура. Социальная структура общества и её изменение.	2	
	Содержание учебного материала		
	Политическая организация общества. Государство как важнейший элемент политической системы общества. Формационная и цивилизационная концепция развития общества.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.2 Философия культуры. Понятие	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Определение понятия «Культура». Функции культуры. Материальная и	2	

культуры	духовная культура. Массовая и элитарная культура. Молодежная контркультура		
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.3 Культура и цивилизация	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Цивилизация как этап развития культуры. Субкультуры и контркультура. Массовая культура. Межкультурный диалог	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.4 Развитие культуры Астраханского края	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Многообразие и взаимодействие культур народов Астраханского края. Исторические этапы развития культуры региона	2	
	Содержание учебного материала		
	Вклад и значение творческих личностей для развития культуры Астраханского края. Проблемы сохранения и развития культурного наследия в регионе	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Раздел 5	Философия человека	4/0(0)	
Тема 5.1 Человек как главная философская проблема	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Человек как объект философского осмысления. Проблема человеческого бытия в «философской антропологии». Природное и социальное в человеке. Человек, индивид, личность. Социальный, цивилизационный и религиозный аспект типологии личности	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 5.2 Проблема смысла жизни человека. Свобода и ответственность личности	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Смысл человеческого бытия. Философия о смерти и бессмертии. Свобода, ответственность и нравственные основы личности. Ценности личности. Счастье как высшее благо	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Раздел 6	Глобальные проблемы и будущее человечества	6/0(2)	
Тема 6.1	Содержание учебного материала		

Глобальные проблемы современности	Важнейшие тенденции развития человеческой цивилизации в XX – начале XXI века. Спектр современных проблем	2	ОК 01.-09.
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 6.2 Проблемы отношений человека и среды его обитания	Содержание учебного материала		ОК 01.-09.
	Роль и перспективы информационных процессов в современном обществе. Проблема «человек - природа» в условиях НТР. Философия и прогнозы будущего. Стратегия сохранения человека и человечества. Дифференцированный зачёт.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
	Выполнение исследовательской работы по теме «Экологические проблемы Астраханского края». Дифференцированный зачет.	2	
Всего:		52/0(4)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01. Основы философии

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

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономические дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

Основные источники

1. Основы философии: Учебное пособие: С.С.Антюшин.-М.: ИЦ РИОР и др., 2019.- 411 с.:60x90 1/16.- Профессиональное образование. 2020
2. Основы философии: Учебное пособие/ А.А.Сычёв.- 2-е изд., испр.- М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2021
3. Основы философии: Учебник: О.Д.Волкогорова, Н.М. Сидорова -М.: ИД ФОРУМ, 2021

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Портал «Гуманитарное образование» <http://www.humanites.edu.ru/>
2. Федеральный портал «Российское образование» <http://edu.ru/>
3. Национальная философская энциклопедия <http://terme.ru/>
4. Филосовский портал <http://www.philosophy.ru/>
5. Портал «Философия online» <http://phenomen.ru/>
6. Электронная библиотека по философии <http://filosof.historic.ru/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Алексеев А.П., Яковлева Л.Е. Философия в вопросах и ответах: Учебное пособие – М; проспект, 2019, 336с.
2. Основы философии: Учебное пособие/ А.А.Чувакин; под ред. А.И. Куляпина .-М.: ФЛИНТА : Наука 2020, 240с. Эл.б.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01. Основы философии

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основа формирования культуры гражданина и будущего специалиста	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Подготовка к семинару. Выполнение тестов и заданий. Написание докладов и сообщений.
основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской религиозной картины мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Проверка выполнение тестов и заданий. Дифференцированный зачет. Проверка выполнение тестов и заданий. Дифференцированный зачет. Проверка тестирования. Дифференцированный зачет. Оценка философского сочинения. Проверка и оценивание сообщений. Дифференцированный зачет. Проверка и оценивание докладов, философского сочинения, конспекта, выполнения исследовательской работы. Дифференцированный зачет.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы философии

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Основы философии разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств. ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основа формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской религиозной картины мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Основы философии в соответствии с учебным планом и рабочей программой.

Вариант 1

Выберите правильный ответ

1. Предметом философии является (-ются)...
 - а. физическая реальность
 - б. всеобщее в системе «мир – человек»
 - в. положения Священного писания
 - г. доводы разума, исходящие из интеллектуальной интуиции
2. Греческие слова *phileo* – «любовь» и *sophia* – «мудрость» дали начало термину...
 - а. эклектика
 - б. философия
 - в. гомофилия
 - г. софистика
3. Гносеология – это учение о...
 - а. бытии
 - б. ценностях
 - в. познании
 - г. смыслах
4. Антропология – это учение о...
 - а. бытии
 - б. ценностях
 - в. познании
 - г. человеке
5. Проблемы, решаемые философией, ...
 - а. могут быть решены в рамках конкретной научной дисциплины
 - б. имеют всеобщий, предельный характер
 - в. не имеют ничего общего с жизнью обычных людей
 - г. имеют отношение к сверхъестественному, нереальному миру
6. Согласно легенде, первым, кто отказался называть себя мудрецом, но лишь любомудром, то есть философом, был...
 - а. Аристотель
 - б. Эпикур
 - в. Пифагор
 - г. Платон
7. На вопрос: «Обладает ли мир в своем существовании единством и что является основой этого единства?» отвечает раздел философского знания –...
 - а. аксиология
 - б. онтология
 - в. антропология
 - г. гносеология
8. Миропонимание, мировосприятие, мироотношение в своей совокупности образуют...
 - а. концепцию
 - б. картину мира
 - в. теорию
 - г. мировоззрение
9. Философия и мировоззрение соотносятся следующим образом...

- а. мировоззрение само по себе является философией
 - б. философия тождественна мировоззрению
 - в. философия теоретически обосновывает главные принципы мировоззрения, разрабатывает его общетеоретические основы
 - г. философия является частью мировоззрения
- 10.** Вопросы: существует ли мир сам по себе или он существует от Бога; что лежит в основе изменений, происходящих в мире; каковы основные законы и движущие силы его развития, относятся к...
- а. гносеологии
 - б. философской антропологии
 - в. социальной философии
 - г. онтологии

Вариант 2

Выберите правильный ответ

- 1.** Разрабатывая новые стратегии отношений человека и природы в современных условиях, философия выполняет _____ функцию.
- а. критическую
 - б. информационную
 - в. практическую
 - г. эвристическую
- 2.** Теоретическим ядром, сердцевинной духовной культуры человека и общества называют...
- а. мифологию
 - б. искусство
 - в. философию
 - г. науку
- 3.** Философия, помогая индивиду обрести позитивный и глубинный смысл жизни, ориентироваться в кризисных ситуациях, реализует свою _____ функцию.
- а. критическую
 - б. теоретическую
 - в. гуманистическую
 - г. методологическую
- 4.** Когда философия учит ничего сразу не принимать на веру и не отвергать что-либо без глубокого и самостоятельного размышления и анализа, то её деятельность связана с _____ функцией.
- а. критической
 - б. аксиологической
 - в. методологической
 - г. прогностической
- 5.** Роль философии в научном познании связана с ...
- а. разработкой умозрительных схем
 - б. разработкой методологии познания
 - в. утверждением альтернативного способа мировосприятия
 - г. уточнением абстрактных понятий
- 6.** Функция философии, связанная с выяснением характера проблем, требующих изменения познавательного аппарата частных наук, называется...
- а. методологической
 - б. прогностической
 - в. критической
 - г. аксиологической

7. Помогая человеку понять свое место в природе и обществе, философия выполняет _____ функцию.
- гуманистическую
 - прогностическую
 - методологическую
 - аксиологическую
8. В высказывании Платона «Под воздействием философии душа человека очищается и человек становится подлинно совершенным» речь идет о _____ функции философии.
- гносеологической
 - методологической
 - гуманистической
 - эвристической
9. Содержание _____ функции философии составляет формирование у человека и общества ценностных ориентаций и идеалов.
- критической
 - аксиологической
 - интегральной
 - логической
10. Характерной чертой философских проблем является их...
- бесполезность для жизненного опыта
 - принципиальная открытость
 - возможность решения наукой
 - опора на религию

Эталон ответов

Вариант 1	Вариант 2
1. б	1. г
2. б	2. в
3. в	3. в
4. г	4. а
5. б	5. а
6. в	6. а
7. б	7. а
8. г	8. в
9. в	9. б
10. г	10. б

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

На дифференцированный зачет по дисциплине выделяется время, входящих в общее количество часов рабочей программы.

Вариант 1

Внимательно прочитайте задания. Выберите и отметьте один правильный ответ в заданиях

1. С греческого языка слово «философия» переводится как:
- любовь к истине
 - любовь к мудрости

- в) учение о мире
 - г) божественная мудрость
- 2.** Впервые употребил слово «философия» и назвал себя «философом»:
- а) Сократ
 - б) Аристотель
 - в) Пифагор
 - г) Цицерон
- 3.** Определите время возникновения философии:
- а) середина III тысячелетия до н.э.
 - б) VII-VI в.в. до н.э.
 - в) XVII-XVIII вв
 - г) V-XV вв
- 4.** Основы бытия, проблемы познания, назначение человека и его положение в мире изучает:
- а) философия
 - б) онтология
 - в) гносеология
- 5.** Мировоззренческая форма общественного сознания, рационально обосновывающая предельные основания бытия, включая общество и право, - это:
- а) история
 - б) философия
 - в) социология
 - г) культурология
- 6.** Мировоззрение – это:
- а) совокупность знаний, которыми обладает человек
 - б) совокупность взглядов, оценок, эмоций, характеризующих отношение человека к миру и к самому себе
 - в) отражение человеческим сознанием тех общественных отношений, которые объективно существуют в обществе
 - г) система адекватных предпочтений зрелой личности
- 7.** Какой смысл вкладывал Г. Гегель в утверждение о том, что «философия есть эпоха, схваченная мыслью»?
- а) ход истории зависит от направленности мышления философов
 - б) философия должна решать конкретные задачи, стоящие перед обществом в данное время
 - в) философия призвана отражать особенности эпохи, выражать дух времени
 - г) мышление философов определяется социально-экономическими условиями того общества, в котором они живут
- 8.** Направление, отрицающее существование Бога, называется:
- а) атеизм
 - б) скептицизм
 - в) агностицизм
 - г) неотомизм
- 9.** Онтология – это:
- а) учение о всеобщей обусловленности явлений
 - б) учение о сущности и природе науки
 - в) учение о бытии, о его фундаментальных принципах
 - г) учение о правильных формах мышления
- 10.** Гносеология – это:
- а) учение о развитии и функционировании науки
 - б) учение о природе, сущности познания
 - в) учение о логических формах и законах мышления
 - г) учение о сущности мира, его устройстве

- 11.** Антропология – это:
- а) учение о развитии и всеобщей взаимосвязи
 - б) учение о человеке
 - в) наука о поведении животных в естественных условиях
 - г) философское учение об обществе
- 12.** Аксиология – это:
- а) учение о ценностях
 - б) учение о развитии
 - в) теория справедливости
 - г) теория о превосходстве одних групп людей над другими
- 13.** Этика – это:
- а) учение о развитии
 - б) учение о бытии
 - в) теория о нравственном превосходстве одних людей над другими
 - г) учение о морали и нравственных ценностях
- 14.** Центральное понятие буддизма и джайнизма, означающее высшее состояние, цель человеческих стремлений – это:
- а) нирвана
 - б) сансара
 - в) жэнь
 - г) дао
- 15.** Понятие древнекитайской философии, обозначающее мужское, светлое и активное начало – это:
- а) Янь
 - б) Карма
 - в) Жэнь
 - г) Дао
- 16.** Хронологические рамки развития античной философии:
- а) VI в. - XVI в.
 - б) VI в. до н.э. – VI в. н.э
 - в) VI в. до н.э. – II в. до н.э.
 - г) VI в. - XI в.
- 17.** Основным принципом античной философии был:
- а) космоцентризм
 - б) теоцентризм
 - в) антропоцентризм
 - г) сциентизм
- 18.** Впервые понятие бытия в философии употребил:
- а) Боэций
 - б) Плотин
 - в) Парменид
 - г) Гегель
- 19.** Античный философ, считавший, что в одну и ту же реку нельзя войти дважды:
- а) Фалес
 - б) Гераклит
 - в) Платон
 - г) Демокрит
- 20.** Понятие «Логос» в философском учении Гераклита означает:
- а) всеобщий закон, действию которого подчинено все в мире
 - б) всеобщая изменчивость вещей
 - в) божественное слово
 - г) один из первоэлементов

- 21.** Высказывание «Человек – мера всех вещей» принадлежит:
- а) И. Канту
 - б) К. Марксу
 - в) Аристотелю
 - г) Протагору
- 22.** Автор афоризма «Я знаю, что ничего не знаю...»:
- а) Фалес
 - б) Платон
 - в) Сократ
 - г) Эпикур
- 23.** Чем в философии Платона идея «лошади» отличается от реальной, живой, настоящей лошади? Укажите неправильный ответ.
- а) идея идеальна, настоящая лошадь – материальна
 - б) идея содержательно богаче, чем живая лошадь
 - в) идея первична, настоящая лошадь вторична
 - г) идея бессмертна, вечна, настоящая лошадь смертна
- 24.** Утверждение: «Важно не то, что с нами происходит, а то, как мы к этому относимся» соответствует мировоззрению:
- а) киников
 - б) неоплатоников
 - в) стоиков
 - г) эпикурейцев
- 25.** Характерной чертой средневековой философии является:
- а) космоцентризм
 - б) антропоцентризм
 - в) теоцентризм
 - г) скептицизм
- 26.** Философия в средние века занимала подчиненное положение по отношению к:
- а) богословию
 - б) науке
 - в) психологии
 - г) этике
- 27.** Эсхатология – это:
- а) учение о ценностях
 - б) учение о бытии, его фундаментальных принципах
 - в) учение о конечных судьбах мира и человека
 - г) учение о происхождении богов
- 28.** Учение о спасении души – это:
- а) метафизика
 - б) сотериология
 - в) диалектика
 - г) деонтология
- 29.** Выдающийся представитель патристики, автор книг «Исповедь», «О Граде Божьем»:
- а) Климент Александрийский
 - б) Мейстер Экхарт
 - в) Августин
 - г) Цицерон
- 30.** Такие черты, как умозрительность, интерес к формально-логической проблематике, подчинение теологии, присущи:
- а) мистике
 - б) схоластике

в) рационализму

г) эмпиризму

31. Эпоха восстановления идеалов античности в Европе – это:

а) Возрождение

б) Новое время

в) Средние века

г) Просвещение

32. Характерной чертой философии эпохи Возрождения является:

а) антропоцентризм

б) геоцентризм

в) космоцентризм

г) природоцентризм

33. Основной объект исследования, мера вещей и отношений в эпоху Возрождения – это:

а) человек

б) Бог

в) природа

г) космос

34. Противопоставление отдельного индивида обществу характерно для:

а) индивидуализма

б) коллективизма

в) рационализма

г) иррационализма

35. Философское направление, признающее разум основой познания и поведения людей – это:

а) рационализм

б) сенсуализм

в) скептицизм

г) агностицизм

36. Французский философ, он же создатель алгебры и аналитической геометрии – это:

а) Ф. Бэкон

б) Т. Гоббс

в) Р. Декарт

г) Г. Лейбниц

37. Основное утверждение эмпиризма:

а) высший вид познания – интуиция

б) всё знание человека основывается на опыте

в) мир в принципе не познаваем

г) всё подвергается сомнению

38. «Война всех против всех» есть естественное состояние, считал:

а) Т. Гоббс

б) Д. Бруно

в) Д. Дидро

г) И. Фихте

39. Философ, автор «Критики чистого разума»:

а) Г. Гегель

б) И. Кант

в) Б. Спиноза

г) Р. Декарт

40. Философское направление, отрицающее или ограничивающее роль разума в познании, выдвигая на первый план волю, созерцание, чувство, интуицию – это:

а) иррационализм

б) рационализм

- в) эмпиризм
- г) скептицизм

Вариант 2

Внимательно прочитайте задания. Выберите и отметьте один правильный ответ в заданиях

1. Высказывание «Человек – мера всех вещей» принадлежит:
 - а) И. Канту
 - б) К. Марксу
 - в) Аристотелю
 - г) Протагору
2. Автор афоризма «Я знаю, что ничего не знаю...»:
 - а) Фалес
 - б) Платон
 - в) Сократ
 - г) Эпикур
3. Чем в философии Платона идея «лошади» отличается от реальной, живой, настоящей лошади? Укажите неправильный ответ.
 - а) идея идеальна, настоящая лошадь – материальна
 - б) идея содержательно богаче, чем живая лошадь
 - в) идея первична, настоящая лошадь вторична
 - г) идея бессмертна, вечна, настоящая лошадь смертна
4. Утверждение: «Важно не то, что с нами происходит, а то, как мы к этому относимся» соответствует мировоззрению:
 - а) киников
 - б) неоплатоников
 - в) стоиков
 - г) эпикурейцев
5. Характерной чертой средневековой философии является:
 - а) космоцентризм
 - б) антропоцентризм
 - в) теоцентризм
 - г) скептицизм
6. Философия в средние века занимала подчиненное положение по отношению к:
 - а) богословию
 - б) науке
 - в) психологии
 - г) этике
7. Эсхатология – это:
 - а) учение о ценностях
 - б) учение о бытии, его фундаментальных принципах
 - в) учение о конечных судьбах мира и человека
 - г) учение о происхождении богов
8. Учение о спасении души – это:
 - а) метафизика
 - б) сотериология
 - в) диалектика
 - г) деонтология
9. Выдающийся представитель патристики, автор книг «Исповедь», «О Граде Божьем»:
 - а) Климент Александрийский
 - б) Мейстер Экхарт
 - в) Августин

г) Цицерон

10. Такие черты, как умозрительность, интерес к формально-логической проблематике, подчинение теологии, присущи:

а) мистике

б) схоластике

в) рационализму

г) эмпиризму

11. Эпоха восстановления идеалов античности в Европе – это:

а) Возрождение

б) Новое время

в) Средние века

г) Просвещение

12. Характерной чертой философии эпохи Возрождения является:

а) антропоцентризм

б) геоцентризм

в) космоцентризм

г) природоцентризм

13. Основной объект исследования, мера вещей и отношений в эпоху Возрождения – это:

а) человек

б) Бог

в) природа

г) космос

14. Противопоставление отдельного индивида обществу характерно для:

а) индивидуализма

б) коллективизма

в) рационализма

г) иррационализма

15. Философское направление, признающее разум основой познания и поведения людей – это:

а) рационализм

б) сенсуализм

в) скептицизм

г) агностицизм

16. Французский философ, он же создатель алгебры и аналитической геометрии – это:

а) Ф. Бэкон

б) Т. Гоббс

в) Р. Декарт

г) Г. Лейбниц

17. Основное утверждение эмпиризма:

а) высший вид познания – интуиция

б) всё знание человека основывается на опыте

в) мир в принципе не познаваем

г) всё подвергается сомнению

18. «Война всех против всех» есть естественное состояние, считал:

а) Т. Гоббс

б) Д. Бруно

в) Д. Дидро

г) И. Фихте

19. Философ, автор «Критики чистого разума»:

а) Г. Гегель

б) И. Кант

в) Б. Спиноза

г) Р. Декарт

20. Философское направление, отрицающее или ограничивающее роль разума в познании, выдвигая на первый план волю, созерцание, чувство, интуицию – это:

а) иррационализм

б) рационализм

в) эмпиризм

г) скептицизм

21. С греческого языка слово «философия» переводится как:

а) любовь к истине

б) любовь к мудрости

в) учение о мире

г) божественная мудрость

22. Впервые употребил слово «философия» и назвал себя «философом»:

а) Сократ

б) Аристотель

в) Пифагор

г) Цицерон

23. Определите время возникновения философии:

а) середина III тысячелетия до н.э.

б) VII-VI в.в. до н.э.

в) XVII-XVIII вв.

г) V-XV вв.

24. Основы бытия, проблемы познания, назначение человека и его положение в мире изучает:

а) философия

б) онтология

в) гносеология

25. Мировоззренческая форма общественного сознания, рационально обосновывающая предельные основания бытия, включая общество и право, - это:

а) история

б) философия

в) социология

г) культурология

26. Мировоззрение – это:

а) совокупность знаний, которыми обладает человек

б) совокупность взглядов, оценок, эмоций, характеризующих отношение человека к миру и к самому себе

в) отражение человеческим сознанием тех общественных отношений, которые объективно существуют в обществе

г) система адекватных предпочтений зрелой личности

27. Какой смысл вкладывал Г. Гегель в утверждение о том, что «философия есть эпоха, схваченная мыслью»?

а) ход истории зависит от направленности мышления философов

б) философия должна решать конкретные задачи, стоящие перед обществом в данное время

в) философия призвана отражать особенности эпохи, выразить дух времени

г) мышление философов определяется социально-экономическими условиями того общества, в котором они живут

28. Направление, отрицающее существование Бога, называется:

а) атеизм

б) скептицизм

в) агностицизм

г) неотомизм

- 29.** Онтология – это:
- а) учение о всеобщей обусловленности явлений
 - б) учение о сущности и природе науки
 - в) учение о бытии, о его фундаментальных принципах
 - г) учение о правильных формах мышления
- 30.** Гносеология – это:
- а) учение о развитии и функционировании науки
 - б) учение о природе, сущности познания
 - в) учение о логических формах и законах мышления
 - г) учение о сущности мира, его устройстве
- 31.** Антропология – это:
- а) учение о развитии и всеобщей взаимосвязи
 - б) учение о человеке
 - в) наука о поведении животных в естественных условиях
 - г) философское учение об обществе
- 32.** Аксиология – это:
- а) учение о ценностях
 - б) учение о развитии
 - в) теория справедливости
 - г) теория о превосходстве одних групп людей над другими
- 33.** Этика – это:
- а) учение о развитии
 - б) учение о бытии
 - в) теория о нравственном превосходстве одних людей над другими
 - г) учение о морали и нравственных ценностях
- 34.** Центральное понятие буддизма и джайнизма, означающее высшее состояние, цель человеческих стремлений – это:
- а) нирвана
 - б) сансара
 - в) жэнь
 - г) дао
- 35.** Понятие древнекитайской философии, обозначающее мужское, светлое и активное начало – это:
- а) Янь
 - б) Карма
 - в) Жэнь
 - г) Дао
- 36.** Хронологические рамки развития античной философии:
- а) VI в. - XVI в.
 - б) VI в. до н.э. – VI в. н.э.
 - в) VI в. до н.э. – II в. до н.э.
 - г) VI в. - XI в.
- 37.** Основным принципом античной философии был:
- а) космоцентризм
 - б) теоцентризм
 - в) антропоцентризм
 - г) сциентизм
- 38.** Впервые понятие бытия в философии употребил:
- а) Боэций
 - б) Плотин
 - в) Парменид
 - г) Гегель

39. Античный философ, считавший, что в одну и ту же реку нельзя войти дважды:

- а) Фалес
- б) Гераклит
- в) Платон
- г) Демокрит

40. Понятие «Логос» в философском учении Гераклита означает:

- а) всеобщий закон, действию которого подчинено все в мире
- б) всеобщая изменчивость вещей
- в) божественное слово
- г) один из первоэлементов

Эталон ответов

Вариант 1		Вариант 2	
1. б	21. г	1. г	21. б
2. в	22. в	2. в	22. в
3. б	23. б	3. б	23. б
4. а	24. в	4. в	24. а
5. б	25. в	5. в	25. б
6. б	26. а	6. а	26. б
7. г	27. в	7. в	27. г
8. а	28. б	8. б	28. а
9. в	29. в	9. в	29. в
10. б	30. б	10. б	30. б
11. б	31. а	11. а	31. б
12. а	32. а	12. а	32. а
13. г	33. а	13. а	33. г
14. а	34. а	14. а	34. а
15. а	35. а	15. а	35. а
16. а	36. в	16. в	36. а
17. а	37. б	17. б	37. а
18. в	38. а	18. а	38. в
19. б	39. б	19. б	39. б
20. а	40. а	20. а	40. а

Критерии оценки

Балл	Вербальный аналог	Теоретические вопросы	Практические вопросы
5	«Отлично»	Изложение полное, правильное, отражающее содержание задания, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично. Изложение вопроса подтверждается ссылками на законодательство и примерами реализации названных положений на практике.	Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов со ссылкой на статьи нормативно-правовых актов.
4	«Хорошо»	Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (две-три ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), легко справляемые по дополнительным вопросам, осознанное применение профессиональных понятий и терминов и нормативно-правовых актов.	Правильное решение профессиональных задач, допущены неточности при оформлении результатов
3	«Удовлетворительно»	Ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (одна-две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах).	Недостаточно самостоятельное решение профессиональных задач, Неаккуратное оформление результатов, неточное использование нормативно-правовых документов при решении ситуаций.
2	«Неудовлетворительно»	Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы, допущены существенные ошибки в изложении и анализе полученных результатов, не знание нормативно-правовых актов.	Обучающийся допускает существенные ошибки при решении профессиональных задач, Неаккуратное оформление результатов, отсутствие ссылок на нормативное законодательство.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4.Список литературы

Печатные издания

Основные источники

4. Основы философии: Учебное пособие: С.С.Антюшин.-М.: ИЦ РИОР и др., 2019.- 411 с.:60x90 1/16.- Профессиональное образование. 2020
5. Основы философии: Учебное пособие/ А.А.Сычёв.- 2-е изд., испр.- М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2021
6. Основы философии: Учебник: О.Д.Волкогонова, Н.М. Сидорова -М.: ИД ФОРУМ, 2021

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Портал «Гуманитарное образование» <http://www.humanites.edu.ru/>
2. Федеральный портал «Российское образование» <http://edu.ru/>
3. Национальная философская энциклопедия <http://terme.ru/>
4. Филосовский портал <http://www.philosophy.ru/>
5. Портал «Философия online» <http://phenomen.ru/>
6. Электронная библиотека по философии <http://filosof.historic.ru/>

Дополнительные источники

3. Алексеев А.П., Яковлева Л.Е. Философия в вопросах и ответах: Учебное пособие – М; проспект, 2019, 336с.
4. Основы философии: Учебное пособие/ А.А.Чувакин; под ред. А.И. Куляпина .-М.: ФЛИНТА : Наука 2020, 240с. Эл.б.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является обязательной частью общего гуманитарного социально-экономического 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 ОК 01–06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско- патриотическую позицию	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - ретроспективный анализ развития отрасли

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
теоретические занятия	<i>8</i>
практические занятия	<i>40</i>
Самостоятельная работа	<i>6</i>
Консультации	<i>2</i>
Промежуточная аттестация в форме - экзамен	<i>6</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем Часов	Уровень Освоения
1	2	3	4
		54/48(6)	
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 80-е гг. XX в.			
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 80-м гг. XX в.	Содержание учебного материала		
	Внутренняя политика государственной власти СССР к началу 80-х годов XX века. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского союза и русская культура.	2	ОК 01–06, 09.
	Практическое занятие		
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.	2	ОК 01–06, 09.
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. XX в.	Практическое занятие		
	Внешняя политика СССР на рубеже 1970-80-х гг.	2	ОК 01–06, 09.
	Содержание учебного материала		
	Политические события в СССР во второй половине 80-х годов XX века. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х годов XX века.	2	ОК 01–06, 09.
	Практическое занятие		
	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	Практическое занятие		
Распад СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.			
Практическое занятие			
Анализ социально-экономических и политических реформ перестройки	2	ОК 01–06, 09.	
Практическое занятие			
Распад СССР. Россия и страны СНГ.	2	ОК 01–06, 09.	

Раздел 2 Россия и мир в конце XX -начале XXI вв.			
Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX в.	Содержание учебного материала		
	Конституционно-правовой статус Российской Федерации по Конституции РФ 1993 года.	2	ОК 01–06, 09.
	Практическое занятие		
	Россия в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО и др.) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	Практическое занятие		
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Казахстаном, Абхазией, Южной Осетией и др. Внутренняя политика России на Северном Кавказе: причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	Практическое занятие		
	Россия в 1991-1999гг.: варианты и направления развития.	2	ОК 01–06, 09.
	Самостоятельная работа		
	Подготовка докладов и рефератов о выдающихся политических деятелях СССР и России.	2	ОК 01–06, 09.
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	Практическое занятие Внутренняя политика России на Северном Кавказе.	2	ОК 01–06, 09.
Тема 2.3.Россия и мировые интеграционные процессы.	Содержание учебного материала		
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	ОК 01–06, 09.
	Практическое занятие		
	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
	Практическое занятие Европа в конце XX – начале XXI вв.: анализ путей развития.	2	ОК 01–06, 09.

	Практическое занятие Анализ интеграционных процессов конца XX– начала XXI вв.	2	ОК 01–06, 09.
Тема 2.4. Развитие культуры в России.	Самостоятельная работа		
	Подготовка докладов и рефератов Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодёжные экстремистские движения.	2	ОК 01–06, 09.
	Практическое занятие		
	Распространение культуры и значение творческих личностей для развития культуры Астраханского края.	2	ОК 01–06, 09.
	Практическое занятие Молодежная субкультура Астраханского региона.	2	ОК 01–06, 09.
	Самостоятельная работа		
	Подготовка к практическому занятию по теме «Распространение культуры и значение творческих личностей для развития культуры Астраханского края».		
	Подготовка к практическому занятию по теме «Молодежная субкультура Астраханского региона».	2	ОК 01–06, 09.
	Практическое занятие		
	Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2
Практическое занятие			
Территориальная целостность России, уважение прав её населения и соседних народов – главное условие политического развития.		2	
Практическое занятие			
Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		2	
Практическое занятие			
Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		2	ОК 01–06, 09.
Практическое занятие			
Преимущества современного социально-экономического и политического курса	2	ОК 01–06, 09.	

с государственными традициями России. Дифференцированный зачет.		
Всего:	54/48(6)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ История

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.
3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>
2. Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ История

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли</p>	<p>-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития</p>	<p>устный опрос выполнение тестовых заданий выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет</p>
<p>Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>устный опрос тестирование выполнение практических заданий выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
История

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно-оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по общеобразовательной дисциплине История разработан на основании требований ФГОС СОО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе среднего общего образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств дисциплины – совершенствование содержания общеобразовательной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: входного контроля, текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных

	-демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

3.1 ФОС для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине История в соответствии с учебным планом и рабочей программой История. На работу с тестовыми заданиями отводится 20 минут.

Для первого семестра.

Вариант №1.

1. Кто из ученых возглавил работу по созданию атомной бомбы в годы войны:

- а) К. Циолковский,
- б) И. Курчатов,
- в) К. Тимирязев.

2. Последствия ГК ЧП:

- а) переход к политической гласности,
- б) консолидация сил КПСС,
- в) ослабление центральной власти, распад СССР.

3. Членом какой организации стала Россия в 90-е годы:

- а) НАТО,
- б) ООН,
- в) Совета Европы.

4. Расположите события в хронологическом порядке. Запишите цифрами ответ:

1. Образование СССР,
2. Брестский мир,
3. Карибский кризис,
4. Подписание советско-германского пакта о ненападении. (укажите год)
5. Принятие Конституции РФ.

5. К заключительному этапу Великой Отечественной войны (1944-1945):

- а) Смоленское сражение,
- б) Сталинградская битва,
- в) Курская дуга,
- г) штурм Кенигсберга.

6. «Холодная война» связана с именами политиков:

- а) Д. Кеннеди, Н. Хрущева.
- б) У. Черчиля, И. Сталина,
- в) Р. Рейгана, А. Косыгина.

7. Важное политическое событие в России в 90-е годы:

- а) возведение Берлинской стены,
- б) восстановление дипломатических отношений с Югославией,
- в) вывод войск из стран Центральной и Восточной Европы.

8. Назовите даты афганской войны -----

9. «Кровавое воскресенье» произошло:

- а) 1905 году,
- б) 1907,
- в) 1910 году.

10. Издание Сталиным приказа №227 «Ни шагу назад!» было вызвано угрозой захвата немцами:

- а) Москвы,
 - б) Ленинграда,
 - в) Сталинграда и выхода немцев к Волге.
11. Творчество какого писателя относится ко 2-й пол. 20 века:
- а) А. Куприна,
 - б) А. Солженицына,
 - в) В. Маяковского.
12. Назовите последствия борьбы Сталина во внутрипартийной борьбе:
- а) установление культа личности,
 - б) утверждение внутрипартийной демократии,
 - в) раскол на меньшевиков и большевиков.
13. 2 Мировая война закончилась:
- а) май 1945,
 - б) июнь 1945,
 - в) сентябрь 1945.
14. Результатом государственной политики в 30-е годы в СССР является:
- а) отмена цензуры в СМИ,
 - б) расцвет авангардного искусства,
 - в) ликвидация массовой безграмотности.
15. Экономические реформы 1965 года проводились под руководством:
- а) А. Косыгина,
 - б) В. Молотова,
 - в) И. Рыжкова.

Вариант №2.

1. Последствия создания атомной бомбы:
- а) ослабление гонки вооружений,
 - б) конец атомной монополии США,
 - в) наступление разрядки международных отношений.
2. Укажите количество революций в России:
- а) 1,
 - б) 2,
 - в) 3.
3. С. Кириенко, Е. Примаков, С. Степашин в 90-е годы являлись:
- а) министрами иностранных дел,
 - б) главой правительства,
 - в) представителями России в ООН,
4. Последствием «холодной войны» стало:
- а) расширение НАТО на восток,
 - б) усиление идеологического противостояния между социалистическими и капиталистическими странами,
 - в) ухудшение отношений с соц. странами.
5. К начальному этапу Великой Отечественной войны (1941-1942 г.) относится:
- а) сражение под Смоленском,
 - б) Курская битва,
 - в) Сталинградская битва.
6. Современниками начала 20 века были:
- а) А. Герцен, М. Сперанский,
 - б) В. Ленин, П. Миллюков,
 - в) А. Желябов, С. Перовская.
7. Расположите события в хронологическом порядке. Ответ укажите цифрами.
1. «Шоковая терапия» в экономике.

2. Избрание М. Горбачева Генеральным Секретарем КПСС,
3. Полет человека в космос.
4. Работа 19 партийной конференции.
5. Начало освоения целинных земель.
8. Последняя Конституция СССР была принята, когда руководителем страны был:
 - а) Н.Хрущев,
 - б) Л.Брежнев,
 - в) М.Горбачев.
9. Индустриализация в СССР привела:
 - а) автоматизации производства,
 - б) механизации сельского хозяйства,
 - в) ликвидации безграмотности.
10. Расшифруйте «НЭП» -----
11. Назовите год начала 1 Мировой войны:
 - а) 1914,
 - б) 1917,
 - в) 1920.
12. Назовите дату начала 2 Мировой войны:
 - а) сентябрь 1939 года,
 - б) август 1940,
 - в) июнь 1941 года.
13. Расположите в хронологическом порядке конференции 2 Мировой войны. Ответ запишите цифрами.
 1. Ялтинская конференция,
 2. Тегеранская конференция,
 3. Потсдамская.
14. Назовите даты Гражданской войны В России.
15. Первые выборы Президента РФ прошли в июне:
 - а) 1990 года,
 - б) 1991,
 - в) 1992.

Эталоны ответов.

Вариант №1.		Вариант №2.	
1.б	9.а	1.а	9.в
2.в	10.в.	2.в	10.Новая экономическая политика.
3.в	11.б	3.б	11.а
4.2,1,3,	12.а	4.а	12.а
5.1939	13.в	5.а	13.2,1,3
6.1993	14.в	6.б	14.1918-1921
7.в	15.а	7.5,3,2,4,1.	15.б
1979-1989		8.б	

Критерии оценки.

Вариант №1.

- «5» - 17-15 правильных ответов.
 «4» - 14-13 правильных ответов,
 «3» - 12-11 – правильных ответов.

Вариант №2.

- «5» - 21-19 правильных ответов.
 «4» - 18-17,
 «3» - 16-13 – правильных ответов.

Каждый правильный ответ оценивается «1» балл в вопросах, предусматривающих несколько вариантов ответов.

Текущий контроль по дисциплине История в соответствии с учебным планом и рабочей программой История. На работу с тестовыми заданиями отводится 20 минут.

Для второго семестра.

Вариант №1.

1. В Конституция Российской Федерации принята:

- а) в 1991 году;
- б) 1993 году;
- в) 1995 году.

2. Конституция Российской Федерации была принята:

- а) Государственной Думой Федерального Собрания Российской Федерации;
- б) Указом Президента Российской Федерации;
- в) всенародным голосованием.

3. Высшей ценностью в соответствии с Конституцией Российской Федерации является:

- а) государственный суверенитет;
- б) человек, его права и свободы;
- в) государственная целостность Российской Федерации.

4. Граждане Российской Федерации имеют право участвовать в управлении делами государства:

- а) непосредственно;
- б) через своих представителей;
- в) как непосредственно, так и через своих представителей.

5. К личным правам граждан РФ не относится:

- а) право на жизнь,
- б) право на образование,
- в) право на личную неприкосновенность.

6. Гражданин Российской Федерации:

- а) может быть лишен своего гражданства по решению Верховного Суда Российской Федерации;
- б) может быть лишен своего гражданства Указом Президента Российской Федерации;
- в) не может быть лишен своего гражданства.

7. К социальным правам не относится:

- а) право на неприкосновенность жилища,
- б) право на образование,
- в) право на труд.

8. К обязанностям граждан РФ не относится:

- а) платить налоги,
- б) служить Отечеству,
- в) осуществлять трудовую деятельность.

9. Во взаимоотношениях с федеральными органами государственной власти субъекты Российской Федерации:

- а) равноправны между собой;
- б) имеют приоритет над остальными субъектами Российской Федерации;
- в) города федерального значения имеют приоритет над остальными субъектами Российской Федерации.

10. Органы местного самоуправления:

- а) входят в систему органов государственной власти;
- б) не входят в систему органов государственной власти;

- в) входят в систему органов государственной власти субъектов Российской Федерации, на территории которых они находятся.
11. Президент Российской Федерации избирается сроком на:
- 4 года;
 - 6 лет;
 - 5 лет.
12. В соответствии с Конституцией Российской Федерации Президент Российской Федерации издает:
- постановления и распоряжения;
 - указы и распоряжения;
 - указы и постановления
13. Подписание и обнародование федеральных законов осуществляет:
- Президент Российской Федерации;
 - Председатель Правительства Российской Федерации;
 - Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации.
14. В Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации входят:
- по одному представителю от каждого субъекта Российской Федерации;
 - по два представителя от каждого субъекта Российской Федерации: по одному от представительного и исполнительного органов государственной власти;
 - 450 депутатов.
15. Назовите форму государственного устройства РФ.
16. Государственный суверенитет – это:
- независимость государства во внутренних делах,
 - независимость граждан внутри общества,
 - независимость государства на внешней арене.
17. Отличительный признак правового государства:
- реализуется принцип федерализма,
 - имеет место деление общества на классы,
 - реализуется принцип взаимной ответственности государства и личности.
18. При демократическом режиме:
- складывается однопартийная политическая система,
 - имеет место многопартийность,
 - наличие количества партий не имеет значения.
19. Назовите три основных избирательные системы, действующие в мировой политической практике:
- парламентская, президентская, смешанная,
 - двухпартийная, однопартийная, многопартийная,
 - пропорциональная, мажоритарная, смешанная,
 - пропорциональная, мажоритарная, президентская.
20. Федеральное Собрание Российской Федерации является:
- исполнительным органом власти;
 - представительным органом власти;
 - законодательным, представительным органом власти.
21. Председатель Правительства РФ назначается:
- Президентом РФ с согласия Государственной Думы;
 - Государственной Думой по представлению Президента РФ;
 - Президентом РФ с согласия Федерального Собрания РФ.
22. Институт управления обществом:
- профсоюзы,
 - общественные организации,
 - государство.
23. Форма государственного правления – это:

- а) характер и способ организации верховной власти,
- б) национально – территориальный состав государства,
- в) демократия.

24. Президент-

- а) глава государства,
- б) глава законодательной ветви власти,
- в) глава исполнительной ветви власти.

25. Конституцией закреплены выборы:

- а) неравные,
- б) ограниченные,
- в) с тайным голосованием.

26. Референдум – это:

- а) тип голосования,
- б) форма политической дискуссии,
- в) юридический документ.

Вариант №2

1. Гражданин Российской Федерации:

- а) может быть лишен своего гражданства по решению Верховного Суда Российской Федерации;
- б) может быть лишен своего гражданства Указом Президента Российской Федерации;
- в) не может быть лишен своего гражданства.

2. К социальным правам не относится:

- а) право на неприкосновенность жилища,
- б) право на образование,
- в) право на труд.

3. К обязанностям граждан РФ не относится:

- а) платить налоги,
- б) служить Отечеству,
- в) осуществлять трудовую деятельность.

4. Демократия – это режим, при котором:

- а) власть принадлежит избранным,
- б) власть принадлежит народу, установлена свобода и равноправие граждан,
- в) власть принадлежит политическому лидеру, пользующемуся доверием граждан.

5. Суверенитет является признаком:

- а) Президента РФ,
- б) РФ,
- в) субъектов РФ.

6. Федеральное Собрание Российской Федерации является:

- а) исполнительным органом власти;
- б) представительным органом власти;
- в) законодательным, представительным органом власти.

7. Правительство Российской Федерации состоит из:

- а) Президента Российской Федерации, Председателя Правительства Российской Федерации и федеральных министров;
- б) Председателя Правительства Российской Федерации, заместителей Председателя Правительства Российской Федерации и федеральных министров;
- в) Председателя Правительства Российской Федерации и заместителей Председателя Правительства Российской Федерации.

8. Председатель правительства Российской Федерации назначается Президентом РФ по соглашению с:

- а) Федеральным собранием;

- б) Советом Федерации Федерального Собрания РФ;
 - в) Государственной Думой Федерального Собрания РФ.
9. Федеральное Собрание Российской Федерации является:
- а) органом, образуемым сроком на 4 года;
 - б) органом, образуемым сроком на 5 лет;
 - в) постоянно действующим органом.
10. Государственная Дума Федерального Собрания РФ избирается сроком на:
- а) 4 года;
 - б) 5 лет;
 - в) 6 лет.
11. Федеральные законы принимаются:
- а) Президентом Российской Федерации;
 - б) Советом Федерации Федерального Собрания РФ;
 - в) Государственной Думой Федерального Собрания РФ.
12. Исполнительную власть в РФ осуществляет:
- а) Президент Российской Федерации;
 - б) Федеральное Собрание РФ;
 - в) Правительство РФ.
13. Председатель Правительства РФ назначается:
- а) Президентом РФ с согласия Государственной Думы;
 - б) Государственной Думой по представлению Президента РФ;
 - в) Президентом РФ с согласия Федерального Собрания РФ.
14. Правительство РФ издаёт:
- а) указы и распоряжения;
 - б) постановления и распоряжения;
 - в) постановления и приказы.
15. Государственная власть в РФ осуществляется на основе разделения на:
- а) законодательную и исполнительную;
 - б) законодательную, исполнительную и судебную;
 - в) законодательную, исполнительную, судебную и муниципальную.
16. Президент-
- а) глава государства,
 - б) глава законодательной ветви власти,
 - в) глава исполнительной ветви власти.
17. Суверенитет является признаком:
- а) Президента,
 - б) РФ,
 - в) субъектов РФ.
18. Форма государственного правления- это:
- а) характер и способ организации верховной власти,
 - б) национально – территориальный состав государства,
 - в) политический режим.
19. Назовите форму правления РФ.
2. Характер и способ организации высшего органа власти –это:
- а) политический режим,
 - б) форма правления,
 - в) форма государственного устройства.
21. Органом представительной власти является:
- а) Правительство,
 - б) Совет Федерации,
 - в) Государственная Дума.
22. Государственный суверенитет– это:

- а) независимость государства во внутренних делах,
 б) независимость граждан внутри общества,
 в) независимость государства на внешней арене.
23. В переводе с греческого слово «демократия» означает:
 а) народовластие,
 б) бюрократия,
 в) плутократия.
24. Для политической системы демократических стран характерна:
 а) однопартийность,
 б) многопартийность,
 в) отсутствие политических партий.
25. Главный признак гражданского общества:
 а) Объединение граждан данного государства,
 б) совокупность граждан, имеющих право голоса,
 в) способность граждан к самоорганизации и самоуправлению, независимо от власти.
26. В России в соответствии с Конституцией РФ не имеет права участвовать в выборах депутатов Государственной Думы гражданин:
 а) находящийся за пределами РФ,
 б) не имеющий полного среднего образования,
 в) находящийся в местах лишения свободы по приговору суда.

Эталоны ответов.

Вариант №1.		Вариант №2.	
1.б	14.б	1.в	14.б
2.в	15.федерация	2.а	15.б
3.б	16.в	3.в	16.а
4.в	17.в	4.б	17.б
5.б	18.б	5.б	18.а
6.в	19.в	6.в	19.республика
7.а	20.в	7.б	20.б
8.в	21.а	8.в	21.в
9.а	22.в	9.б	22.в
10.б	23.а	10.б	23.а
11.б	24.а	11.в	24.б
12.б	25.в	12.в	25.в
13.а	26.а	13.а	26.в

Критерии оценки.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

- «5» - 23-26 правильных ответов,
 «4» - 22-20,
 «3» - 19-18 правильных ответов.

3.3 ФОС для рубежного контроля

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине История в соответствии с учебным планом и рабочей программой ОГСЭ История. Экзамен проводится в форме теста, различной степени сложности.

Вариант №1.

1. Новые органы власти, созданные в период перестройки:

- а) съезд народных депутатов СССР
- б) Верховный Совет СССР
- в) Президент СССР и Президенты республик
- г) Государственная Дума
- д) съезды народных депутатов республик

2. Понятия «перестройка», «ускорение», «гласность» связаны с политикой:

- а) Н. С.Хрущева;
- б) Л. И.Брежнева;
- в) Ю. В.Андропова;
- г) М. С.Горбачева.

3. Назовите даты 1 Чеченской войны.

4. Назовите дату перехода к рыночной модели экономического развития в России.

5. Ваучер – это:

- а) приватизационный чек,
- б) акция,
- в) свидетельство о государственной собственности.

6. Переход государственной формы собственности в руки трудовых коллективов называется:

- а) либерализация,
- б) национализация,
- в) приватизация.

7. Указ Президента «О поэтапной конституционной реформе» был подписан в:

- а) апреле 1993 года,
- б) сентябре 1993,
- в) декабре 1993.

8. К событиям 1993 года относятся:

- а) выборы Президента СССР,
- б) созыв Съезда народных депутатов,
- в) выборы в Государственную Думу,
- г) переход к рыночной экономике.

9. Конституция Российской Федерации была принята:

- а) Государственной Думой Федерального Собрания Российской Федерации;
- б) Указом Президента Российской Федерации;
- в) всенародным голосованием.

10. К личным правам граждан РФ не относится:

- а) право на жизнь,
- б) право на образование,
- в) право на личную неприкосновенность.

11. Во взаимоотношениях с федеральными органами государственной власти субъекты Российской Федерации:

- а) равноправны между собой;
- б) имеют приоритет над остальными субъектами Российской Федерации;
- в) города федерального значения имеют приоритет над остальными субъектами Российской Федерации.

12. Государственный суверенитет – это:
- а) независимость государства во внутренних делах,
 - б) независимость граждан внутри общества,
 - в) независимость государства на внешней арене.
13. Президент-
- а) глава государства,
 - б) глава законодательной ветви власти,
 - в) глава исполнительной ветви власти.
14. Федеральное Собрание Российской Федерации является:
- а) исполнительным органом власти;
 - б) представительным органом власти;
 - в) законодательным, представительным органом власти.
15. Назовите три основных избирательные системы, действующие в мировой политической практике:
- а) парламентская, президентская, смешанная,
 - б) двухпартийная, однопартийная, многопартийная,
 - в) пропорциональная, мажоритарная, смешанная,
 - г) пропорциональная, мажоритарная, президентская.
16. Назовите форму государственного устройства РФ.
17. Каким из перечисленных ниже явлений сопровождался финансовый кризис в России в августе 1998 года:
- а) обесцениванием денежных средств населения,
 - б) ликвидация системы коммерческих банков,
 - в) дефицитом товаров народного потребления,
18. Захват террористами школы в Беслане произошел в:
- а) 2001 году,
 - б) 2004 году,
 - в) 2008.
19. В.В. Путин впервые занял пост Президента РФ в:
- а) 1993 году,
 - б) 1998,
 - в) 2000,
 - г) 2003 году.
20. Какие 3(!) из перечисленных ниже черт характеризуют период президентства В.В. Путина:
- а) установление цензуры средств массовой информации,
 - б) укрепление позиции России на мировой арене,
 - в) провозглашение курса на построение социалистического государства,
 - г) приоритетное развитие военной промышленности,
 - д) осуществление программы национальных проектов в области здравоохранения и образования,
 - е) привлечение иностранных инвестиций в российскую экономику.

Вариант №2.

1. Основные направления перестройки в СССР:
- а) демократизация общественно-политической жизни
 - б) ускорение экономического развития
 - в) ликвидация советской системы
 - в) отказ от коммунистической идеологии
 - г) гласность
2. Основная причина перехода СССР к политике перестройки:
- а) резкое обострение международной обстановки;

- б) необходимость интенсивного освоения Сибири и Дальнего Востока;
- в) затяжной экономической и политической кризис в стране;
- г) массовые выступления населения.

3. Причина конфликта между Арменией и Азербайджаном:

- а) территория Нагорного Карабаха,
- б) территория Предднестровья,
- в) определение государственной границы.

4. Назовите дату распада СССР.

5. Назовите государство, в состав которого входила Южная Осетия и Абхазия.

6. В августе 1991 года произошло событие:

- а) окончание противостояния между законодательной и исполнительной ветвями власти,
- б) попытка захвата власти ГКЧП,
- в) подписание Беловежского соглашения.

7. Современная модель экономического развития России называется:

- а) классическая,
- б) социалистическая,
- в) социально – регулируемая рыночная.

8. Итогом борьбы исполнительной и законодательной власти в 1993 году стало : (2)

- а) прекращение полномочий Советов всех уровней,
- б) принятие новой Конституции,
- в) победа Верховного Совета,
- в) победа консервативной идеологии,
- г) введение военного положения в стране.

9. Какое событие произошло в ходе конфликта между исполнительной и законодательной властью осенью 1993 года:

- а) 19 партийная конференция,
- б) отставка М.С.Горбачева с поста Президента СССР,
- в) подписание «Беловежского соглашения»,
- г) штурм «Белого дома».

10. Высшей ценностью в соответствии с Конституцией Российской Федерации является:

- а) государственный суверенитет;
- б) человек, его права и свободы;
- в) государственная целостность Российской Федерации.

11. К социальным правам не относится:

- а) право на неприкосновенность жилища,
- б) право на образование,
- в) право на труд.

12. Президент Российской Федерации избирается сроком на:

- а) на 4 года;
- б) 6 лет;
- в) 5 лет.

13. В Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации входят:

- а) по одному представителю от каждого субъекта Российской Федерации;
- б) по два представителя от каждого субъекта Российской Федерации: по одному от представительного и исполнительного органов государственной власти;
- в) 450 депутатов.

14. Референдум – это:

- а) тип голосования,
- б) форма политической дискуссии,
- в) юридический документ.

15. Председатель Правительства РФ назначается:
- а) Президентом РФ с согласия Государственной Думы;
 - б) Государственной Думой по представлению Президента РФ;
 - в) Президентом РФ с согласия Федерального Собрания РФ.
16. Назовите форму правления РФ.
17. Партия, стремящаяся к постепенному преобразованию общества с использованием законных методов воздействия на власть называется:
- а) революционная,
 - б) массовая,
 - в) реформистская,
 - г) оппозиционная.
18. Причина возникновения глобальных проблем:
- а) материально — производственная деятельность человека,
 - б) экономические связи,
 - в) идеология потребления,
 - г) невнимательное отношение человека к природе.
19. К глобальным проблемам современности относится (-ятся):
- а) энергетическая проблема,
 - б) проблема освоения недр в странах Востока и Латинской Америки,
 - в) развитие стран СНГ,
 - г) все перечисленные.
20. Приоритетное направление социальной политики российского государства:
- а) финансовая поддержка семей, имеющих детей любого возраста,
 - б) борьба с безработицей,
 - в) повышение зарплаты работникам военной сферы,
 - г) борьба с бедностью.

Эталоны ответов.

Вариант №1		Вариант №2	
1. а,б,в	11. а	1. а,б,г	11. а
2. г	12. в	2. в	12. б
3. 1994-1996	13. а	3. а	13. б
4. 1992	14. в	4. 1991	14. а
5. а	15. в	5. Грузия	15. а
6. в	16. федерация	6. б	16. республика
7. б	17. а	7. в	17. в
8. в	18. б	8. а,б	18. а
9. в	19. в	9. г	19. а
10. в	20. б,д,е	10. б	20. г

Критерии оценки тестового контроля по итогам семестра.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1 Вариант.

- «5» - 24-22 правильных ответа.
«4» - 21 -19,
«3» - 18-17 правильных ответов.

2 Вариант.

- «5» -23-21 правильных ответа.
«4» - 20-18,
«3» - 17-16 правильных ответа.

.4 ФОС для промежуточной аттестации

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине История дается 6 академических часов, входящих в общее количество часов рабочей программы. Экзамен проводится в форме теста, различной степени сложности.

Вариант №1

1. Форма государственного устройства России:
 - а) унитарное,
 - б) конфедерация,
 - в) федерация.
2. Выборным органом РФ является:
 - а) Государственная Дума,
 - б) Конституционный суд,
 - в) Совет федерации.
 - г) Правительство
3. Президент РФ избирается на срок:
 - а) 6 лет,
 - б) 4 года,
 - в) 5 лет
 - г) 3года
4. Парламент — орган власти:
 - а) судебной,
 - б) законодательной,
 - в) исполнительной.
5. Государственный суверенитет — это:
 - а) независимость государства во внутренних делах,
 - б) независимость граждан внутри общества,
 - в) независимость государства на внешней арене.
6. Главный признак гражданского общества:
 - а) объединение граждан государства,
 - б) совокупность граждан, имеющих право голоса,
 - в) способность граждан к саморегуляции независимо от власти
 - г) участие в политических процессах государства
7. «Всеобщая декларация прав человека» принята:
 - а) 1947 году,
 - б) 1948,
 - в) 1949.
 - г) 1950
8. Наиболее масштабные войны НАТО вело в к.20/н.21 века:
 - а) Сербии,
 - б) Судане,
 - в) Бразилии.
 - г) Китае
9. Буддизм возник:
 - а) 6 веке до н.э.
 - б) 6 веке н.э.
 - в) 1 веке н.э.
 - г) 1 веке до н.э.
10. Ислам возник:
 - а) 6 веке до н.э.
 - б) 6 веке н.э.
 - в) 1 веке н.э.
 - г) 1 веке до н.э.

11. Христианство возникло в Палестине:
- а) 1 веке н.э.
 - б) 2 веке н.э.
 - в) 6 веке н.э.
 - г) 6 веке до н.э.
12. Конституция РФ принята:
- а) 1991 году,
 - б) 1992,
 - в) 1993
 - г) 1994
13. Распад СССР произошел в декабре:
- а) 1991 года,
 - б) 1992,
 - в) 1993
 - г) 1994
14. Переход к рыночной экономике произошел в России в январе:
- а) 1992 года,
 - б) 1993,
 - в) 1994
 - г) 1995
15. Современная парадигма международных отношений включает:
- а) идеализм, материализм,
 - б) неолиберализм, неореализм,
 - в) анархизм, коммунизм.
 - г) социализм, либерализм
16. Первые выборы Президента РФ прошли в июне 1991 года:
- а) 12,
 - б) 16,
 - в) 18 июня
17. Противостояние представительных органов власти и президента Б.Н.Ельцина вылилось в вооруженное столкновение в:
- а) 1991 году,
 - б) 1992,
 - в) 1993
 - г) 1994
18. Одним из последствий ГКЧП стало:
- а) объединение сил КПСС,
 - б) принятие новой Конституции,
 - в) ослабление центральной власти
 - г) начало рыночных реформ
19. Дипломатия- средство осуществления:
- а) интересов внешней политики,
 - б) интересов внутренней политики,
 - в) решение вопросов экономического развития
 - г) решение вопросов социального характера
20. Основоположником теории международных отношений является:
- а) Аристотель,
 - б) Сократ,
 - в) Г.Гроций
 - г) Н.Макиавелли
21. Советские войска были введены в Афганистан:
- а) 1979 году,

- б) 1980,
 - в) 1981
 - г) 1989
22. Война НАТО в Югославии началась:
- а) 1997 году,
 - б) 1998,
 - в) 1999
 - г) 2000
23. 1 Чеченская война началась:
- а) 1993 году,
 - б) 1994,
 - в) 1995
 - г) 1999
24. Этап развития современного общества называется:
- а) аграрный,
 - б) индустриальный,
 - в) информационный
 - г) постиндустриальный
25. Глобальные проблемы — проблемы, которые:
- а) могут быть решены отдельно взятым государством,
 - б) решаются только совместными усилиями,
 - в) на данный момент не предпринимаются попытки решения данных вопросов,
 - г) глобальных проблем на данном этапе не существует
26. В настоящий момент Россия входит в международную организацию:
- а) НАТО,
 - б) ВТО,
 - в) Европейский Союз
 - г) ОПЕК
27. Высшей ценностью в РФ согласно Конституции является:
- а) государственный суверенитет
 - б) государственная целостность
 - в) монополия государственной власти
 - г) человек, его права и свободы
28. Форма правления Великобритании:
- а) абсолютная монархия
 - б) конституционная монархия
 - в) парламентская республика
 - г) президентская республика
29. Партийная система США:
- а) однопартийная
 - б) двухпартийная
 - в) многопартийная
30. Законодательная власть в РФ представлена:
- а) Правительством,
 - б) Советом Федерации
 - в) Государственной Думой
 - г) Федеральным Собранием.
31. В какую международную организацию не входит Россия:
- а) ООН,
 - б) ШОС,
 - в) БРИКС,
 - г) НАТО.

32. Назовите современные политические партии США.
33. Форма правления в США:
- конституционная монархия,
 - абсолютная монархия,
 - республика
34. Россия обладает «правом вето» для решения международных конфликтов в:
- Совете безопасности ООН
 - НАТО
 - СНГ.
35. Пацифизм – это
- экологическое движение
 - антивоенное движение
 - феминистское движение
36. Законодательный орган США представлен:
- Правительством
 - Президентом
 - Конгрессом
37. Лидером кубинской революции был:
- Дж. Кеннеди,
 - Ф. Кастро
 - Н. С. Хрущев
38. Развитие стран Азиатско – Тихоокеанского региона в нач. 21 веке характеризуется:
- установление тоталитарных режимов
 - приверженность социалистической модели развития
 - быстрыми темпами экономического развития
39. «Бархатные революции» в ряде стран Европы в к. 80-х годов привели:
- установление командно-административной системы
 - установление власти коммунистических партий
 - ликвидация основ тоталитаризма
 - национализация крупных предприятий
40. Определите соответствие форм правления и государств:
- США а) республика
 - Великобритания б) абсолютная монархия
 - Франция в) конституционная монархия
 - Германия
 - Япония
 - Индия
 - Китай

Вариант №2.

- Россия в системе международных отношений выступает за:
 - однополярный мир,
 - биполярный,
 - многополярный.
- ШОС – это.....(расшифруйте)
- В России сложилась:
 - однопартийная система,
 - двухпартийная,
 - многопартийная.
- Этап развития современного общества называется:
 - аграрный,
 - индустриальный,

- в) информационный
 - г) постиндустриальный
5. Глобальные проблемы — проблемы, которые:
- а) могут быть решены отдельно взятым государством,
 - б) решаются только совместными усилиями,
 - в) на данный момент не предпринимаются попытки решения данных вопросов
 - г) на данный момент глобальных проблем не существует
6. В настоящий момент Россия входит в международную организацию:
- а) НАТО,
 - б) БРИКС,
 - в) Европейский Союз
 - г) ОПЕК
7. Форма государственного устройства России:
- а) унитарное,
 - б) конфедерация,
 - в) федерация.
8. Выборным органом РФ является:
- а) Государственная Дума,
 - б) Конституционный суд,
 - в) Совет федерации
 - г) Правительство
9. Президент РФ избирается на срок:
- а) 6 лет,
 - б) 4 года,
 - в) 5 лет
 - г) 3 года
10. Парламент — орган власти:
- а) судебной,
 - б) законодательной,
 - в) исполнительной.
11. Государственный суверенитет — это:
- а) независимость государства во внутренних делах,
 - б) независимость граждан внутри общества,
 - в) независимость государства на внешней арене.
 - г) возможность решения культурных вопросов на мировой арене
12. Главный признак гражданского общества:
- а) объединение граждан государства,
 - б) совокупность граждан, имеющих право голоса,
 - в) способность граждан к саморегуляции независимо от власти
 - г) возможность участия в решении глобальных вопросов
13. «Всеобщая декларация прав человека» принята:
- а) 1947 году,
 - б) 1948,
 - в) 1949.
 - г) 1950
14. Наиболее масштабные войны НАТО вело в к.20/н.21 века:
- а) Сербии,
 - б) Судане,
 - в) Бразилии
 - г) Франции
15. Буддизм возник:
- а) 6 веке до н.э.

- б) 6 веке н.э.
 - в) 1 веке н.э.
 - г) 1 веке до н.э.
16. Ислам возник:
- а) 6 веке до н.э.
 - б) 6 веке н.э.
 - в) 1 веке н.э.
 - г) 1 веке до н.э.
17. Христианство возникло в Палестине:
- а) 1 веке н.э.
 - б) 2 веке н.э.
 - в) 6 веке н.э.
 - г) 6 веке до н.э.
18. Конституция РФ принята:
- а) 1991 году,
 - б) 1992,
 - в) 1993.
 - г) 1994
19. Распад СССР произошел в декабре:
- а) 1991 года,
 - б) 1992,
 - в) 1993
 - г) 1995
20. Переход к рыночной экономике произошел в России в январе:
- а) 1992 года,
 - б) 1993,
 - в) 1994
 - г) 1995
21. Современная парадигма международных отношений включает:
- а) идеализм, материализм,
 - б) неолиберализм, неореализм,
 - в) анархизм, коммунизм
 - г) социал - демократизм
22. Основным источником международного права считают:
- а) международный обычай,
 - б) международный договор,
 - в) международный прецедент
 - г) декларацию
23. Исполнительная ветвь власти представлена:
- а) Правительством,
 - б) Президентом,
 - в) Парламентом
 - г) Советом Федерации
24. В России сложилась:
- а) однопартийная система,
 - б) двухпартийная,
 - в) многопартийная.
25. Одним из последствий ГКЧП стало:
- а) объединение сил КПСС,
 - б) принятие новой Конституции,
 - в) распад СССР
 - г) консолидация политических сил

26. Дипломатия- средство осуществления:
- а) интересов внешней политики,
 - б) интересов внутренней политики,
 - в) решение вопросов экономического развития
 - г) решения вопросов мировой политики исключительно мирным путем
27. Усиление взаимосвязи государств и народов в современном мире выступает проявлением:
- а) глобализации
 - б) демократизации
 - в) информатизации
 - г) модернизации
28. Главным идеологом перестройки был:
- а) Ю.В.Андропов
 - б) М.С.Горбачев
 - в) Б.Н.Ельцин
 - г) В.В.Путин
- 29.К глобальным проблемам современности относится:
- а) энергетическая проблема
 - б) проблема освоения недр Латинской Америки
 - в) развитие стран СНГ
 - г) освоение Арктики
30. Форма государственного устройства США:
- а) федерация,
 - б) унитарное устройство
 - в) конфедерация
 - г) республика
31. БРИКС – это...
32. Форма правления Великобритании:
- а) конституционная монархия,
 - б) абсолютная монархия,
 - в) республика
- 33.Импичмент – это:
- а) выборы президента
 - б) процедура вступления в должность
 - в) процедура отрешения от должности
- 34.В основе Карибского кризиса лежат противоречия:
- а) США, СССР, Кубой
 - б) СССР и Кубой
 - в) Мексикой и СССР
35. «Холодная война» охватывает период:
- а) 40-80-е годы 20 века
 - б) нач. 20 века
 - в) нач. 21 века
36. 25 декабря 1991 года М.С.Горбачев объявил о своем уходе с поста Президента СССР связи:
- а) с тяжелой болезнью
 - б) уходом на пенсию
 - в) распадом СССР
37. В 1968 году войска ОВД были введены в:
- а) Польшу
 - б) Болгарию
 - в) Чехословакию

38.Элемент перестройки:

- а) многопартийность
- б) репрессии
- в) формирование культа личности

39.Для международной интеграции характерен процесс:

- а) введение единой валюты в нескольких странах
- б) изоляция от других стран
- в) отказ от участия в мировой торговле

40. Установите соответствие между датой и событием:

- 1.1979-1989 А. Карибский кризис
- 2. 1950- 1953 Б. Объединение Германии
- 3. 1962 В. Афганская война
- 4. 1990 С. Корейская война

Эталоны ответов по теме «Итоговое тестирование».

Вариант №1		Вариант №2.	
1.в	21.а	1.в	21.б
2.а	22.в	2.Шанхайская организация сотрудничества	22.б
3.а	23.б	3.в	23.а
4.б	24.в	4.в	24.в
5.в	25.б	5.б	25.в
6.в	26.б	6.б	26.а
7.б	27.г	7.в	27.а
8.а	28.б	8.а	28.б
9.а	29.б	9.а	29.а
10.б	30.г	10.б	30.а
11.а	31.г	11.в	31.Объединение быстроразвивающихся стран: Бразилии, России, Индии, Китая, ЮАР.
12.в	32.республиканск ая и демократическая	12.в	32.а
13.а	33.в	13.б	33.в
14.а	34.а	14.а	34.а
15.б	35.б	15.а	35.а
16.а	36.в	16.б	36.в
17.в	37.б	17.а	37.в
18.в	38.в	18.в	38.а
19.а	39.в	19.в	39.а
20.в	40.1а,2в,3а,4а,5в,6 а,7а	20.а	40.1в,2с,3а,4б

Критерии оценки. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вариант №1.

«5» - 46- 41 правильных ответов,

«4» - 40-37,

«3» - 36-32 правильных ответов

Вариант №2.

«5» - 43-39 правильных ответов,

«4» - 38-34,

«3» - 33 -30 правильных ответов

4. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

4.1 Печатные издания

Основные источники:

1. Касьянов, В.В. История: учеб. пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин. 2-е изд., испр. и доп. М.: ИНФРА-М, 2020. 528 с. (Среднее профессиональное образование).
2. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 256 с.
3. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.
4. История России XX – начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 311 с.
5. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А. Х. Даудов. - СПб: Издво С.-Петербург. ун-та, 2019. - 368 с.

4.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.consultant.ru> - справочно-правовая система «Консультант плюс».
2. <http://www.garant.ru> - справочно-правовая система «Гарант».
3. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
8. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

Учебная дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического 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 ОК 02, 03, 05, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	<p>понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</p> <p>осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;</p> <p>производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</p> <p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;</p> <p>– лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	174
в том числе: основное содержание	164
теоретическое обучение	10
практические занятия	154
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированный зачет	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
3 СЕМЕСТР		32	
Раздел 1.		8	
Тема 1.1. «В ресторане» (At the Restaurant)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа		
Тема 1.2. «Еда вне дома в Москве» (Eating out in Moscow)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений.	2	
	Самостоятельная работа		
	Тема 1.3. «В столовой колледжа» (At the College Canteen)	Содержание учебного материала	
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа		
	Тема 1.4. «Перекус» (A Quick Snack)	Содержание учебного материала	
	Основные случаи употребления модальных глаголов в прошедшем времени в английском языке.		

	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме; Выполнение грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
Раздел 2.		20	
Тема 2.1. «Русская кухня» (Russian cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.2. «Украинская кухня» (Ukrainian cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Выполнение фонетических упражнений; Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.3. «Кавказская кухня» (Caucasus cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.4. «Французская кухня» (French cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	
	Введение и активизация лексических единиц; Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		

Тема 2.5. «Итальянская кухня» (Italian cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа		
Тема 2.6. «Английская кухня» (English cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа		
Тема 2.7. «Немецкая кухня» (German cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение лексических упражнений.	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.8. «Африканская кухня». (African cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений;	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа		
Тема 2.9. «Мексиканская кухня» (Mexican cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений;	2	
	Самостоятельная работа		

Тема 2.10. «Вьетнамская кухня». (Vietnamese cuisine).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.11 «Способы приготовления пищи» (Methods of Cooking).	Содержание учебного материала		
Тема 2.11 «Способы приготовления пищи» (Methods of Cooking).	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
	Тема 2.12 «Наша Еда» (Our Food).	Содержание учебного материала	
Тема 2.12 «Наша Еда» (Our Food).	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
	4 СЕМЕСТР		
Раздел 3.		40	
Тема 3.1 «Сахар, вода и соль» (Sugar, water and salt).	Содержание учебного материала	2	
	Лексика: sugar cane, beetroot, to make etc.		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.2 «Чай, какао и	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК

шоколад» (Tea, cocoa and chocolate).	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений Самостоятельная работа		05, ОК 09, ОК 10
Тема 3.3 «Молоко, крупы, сыр и макароны» (Milk, cereals, cheese and pasta).	Содержание учебного материала Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений Самостоятельная работа	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 3.4 «Овощи, фрукты и томаты» (Vegetables, fruit and tomatoes).	Содержание учебного материала Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений Самостоятельная работа	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 3.5 «Мясо, рыба и птица» (Meat, fish and poultry).	Содержание учебного материала Лексика: scale, to catch, to debone etc. Практические занятия: Самостоятельная работа	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 3.6 «Питательные вещества и витамины» (Nutrients and vitamins).	Содержание учебного материала Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10

	Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.7 «Правильная диета» (Proper diet).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.8 «Вегетарианская диета» (Vegetarian diet).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.9 «Домашняя еда» (Eating at home).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.10 «Еда вне дома»	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК

(Eating out).	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		05, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа		
Тема 3.11 «Осетровые» (Sturgeon).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.12 «Русская икра» (Russian Caviar).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.13 «Кулинарная терминология» (Culinary terminology).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.14 «Приготовление пищи» (Cooking meals).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений;		

Тема 3.15 «Приготовление пищи и сервировка» (Cookery And Service)	Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.16 «Планирование меню» (Planning menu)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.17 «Накрываем на стол» (Setting the table)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.18 «Семейный ужин» (Family Dinner)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.19	Содержание учебного материала		

«Здоровое питание» (Eating for Good Health)	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 3.20 «Калории» (Calories)	Самостоятельная работа		
	Содержание учебного материала		
Раздел 4.	Практические занятия:	2	
	Формирование навыков и умений в письме. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
5 СЕМЕСТР		30	
	Содержание учебного материала		
Тема 4.2 «Борщ и свекольный суп» (Borsch or beetroot soup)	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала		
Тема 4.3 (Russian cabbage soup).	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:		OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		

Тема 4.4 (Italian minestrone soup).	Содержание учебного материала	2	
	Лексический материал- dill, butter, stock, delicious etc.		OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Практические занятия:		
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Самостоятельная работа			
Тема 4.5 (French Pot-au-feu soup).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.6 (Deutsch Eintopf Suppe).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.7 (Thai Tom Yum Soup).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 4.8 (Vietnamese Pho Soup).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		

Тема 4.9 (Spanish Gazpacho Soup).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение фонетических упражнений;		
Самостоятельная работа № 1. «Написать рецепт своего любимого супа».	2		
Тема 4.10 «Второе блюдо» (The second course).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений.		
Самостоятельная работа № 2. «Подготовить презентацию на тему: «Виды гарниров».	2		
Тема 4.11 «Что такое гарнир?» (What is the garnish?).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.		
Самостоятельная работа № 2. «Подготовить презентацию на тему: «Виды гарниров».	2		
Тема 4.12 «Типы гарнира» (Types of garnish).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений.		
Самостоятельная работа			
Тема 4.13 «Мясное второе блюдо» (Meat second course).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём;		
Самостоятельная работа			
Тема 4.14	Содержание учебного материала		

«Рыбное второе блюдо» (Fish second course).	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа № 3. «Подготовить презентацию на тему: «Вторые блюда из рыбы».	2	
Тема 4.15 «Котлеты. Мясные, рыбные и куриные котлеты» (Cutlets. Meat, fish and chicken cutlets).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
6 СЕМЕСТР		22	
Тема 5.1 «Картофельные котлеты» (Potato patties/cutlets).	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексика: to grate, to add, flour, to mix etc.	2	
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа № 4. «Подготовить сообщение на тему: «Виды картофельных котлет и способы их приготовления».	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 5.2 «Оладьи» (Hash browns).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 5.3 «Закуски» (Appetizers. What is an appetizer?).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.		

	Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 5.4 «Типы закусок» (Types of appetizers).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение лексических упражнений.	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Самостоятельная работа № 5 «Подготовить презентацию на тему: «Виды закусок и способы их приготовления».	2	
Тема 5.5 «Холодные и горячие закуски» (Cold and hot appetizers).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение лексических упражнений.	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Самостоятельная работа		
Тема 5.6 «Мясные и рыбные закуски» (Meat and fish appetizers).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Самостоятельная работа		
Тема 5.7 «Грибные и сырные закуски» (Mushroom and cheese appetizers).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём;	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Самостоятельная работа		

	Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 5.8 «Фруктовые закуски» (Fruit appetizers).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 5.9 «Гуакамоле» (Guacamole).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 5.10 «Хумус» (Hummus).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 5.11 «Бабагануш» (Babaganush).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.		
7 СЕМЕСТР			
Раздел 6.		22	
Тема 6.1 «Салат. Виды салатов»	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц;	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10

(What is a salad?).	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 6.2 «Салаты-закуски» (Salads-appetizers).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
Тема 6.3 «Фруктовые салаты» (Fruit salads).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
Тема 6.4 «Салат капрезе» (Caprese salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
Тема 6.5 «Греческий салат» (Let's make Greek salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
Тема 6.6 (Let's make pineapple salsa salad).	Самостоятельная работа		
	Содержание учебного материала		OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений.	2	

	Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 6.7 (Let's make Russian style beet salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 6.8 (Let's make Korean style carrot).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 6.9 (Let's make dressed herring).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений. Выполнение грамматических упражнений.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 6.10 (Let's make Caesar salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Формирование навыков и умений в письме. Формирование навыков и умений в чтении и переводе тематического текста со словарём. Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10

Тема 6.11 (Let's make American style Cole slow salad).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		
8 СЕМЕСТР			
Раздел 7.		28	
Тема 7.1 (What is a dessert?).	Содержание учебного материала	2	
	Лексика: sweet, cocoa powder, chocolate etc.		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия:		
Тема 7.2 (Different types of desserts from all over the world).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.3 (Let's make hot desserts).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.4 (Let's make cold desserts).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа		

Тема 7.5 (Let's make frozen desserts).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.6 (Let's make baked desserts).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.7 (Let's make liquid desserts).	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.8 (The history of ice-cream).	Содержание учебного материала	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Практические занятия:		
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.9 (How was popsicle invented?).	Содержание учебного материала	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Практические занятия:		
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Тема 7.10 (Types of ice-cream).	Содержание учебного материала	2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10
	Практические занятия:		
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		

Тема 7.11 (Chocolate ice-cream).	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия:		
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.12 (Vanilla ice-cream).	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия:		
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
Тема 7.13 (Fruit ice-cream).	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия:		
	Введение и активизация лексических единиц; Выполнение грамматических упражнений. Выполнение лексических упражнений		
	Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в виде: дифференцированного зачета		2	
Всего:		174	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете иностранного языка:

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства обучения (компьютер, подключенный к сети Internet и средства аудио визуализации, мультимедийный проектор);
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия «Английский язык» (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд

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. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2020.
2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2021.
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.
4. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
5. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.
6. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
7. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2020.

9. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2020.

3.2.2 Электронные издания (Электронные ресурсы)

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Иностраный язык

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. 	<p>Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику</p> <p>Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий;</p> <p>-оценка результатов аудирования;</p> <p>-дифференцированный зачет</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной 	<p>Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу</p> <p>Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке.</p> <p>Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию</p> <p>Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста</p> <p>Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения</p> <p>Точно строить высказывания,</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой;</p> <p>– оценка результатов аудирования;</p> <p>– представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет</p>

<p>направленности;</p> <p>5. строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;</p> <p>6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</p> <p>8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику</p>	
---	---	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Иностранный язык разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины - совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Оценочные средства направлены на формирование планируемых результатов по указанной теме в рабочей программе.

Оценочные средства для рубежного контроля по иностранному языку (английскому).

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения определенного раздела в соответствии с программой дисциплины. Это, например, итоговое тестирование по теме, сочетающей в себе несколько типов заданий.

Оценочные средства для текущей аттестации по иностранному языку (английскому).

Представляется полезным использовать различные формы текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или выполнение упражнений в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	<p>понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</p> <p>осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;</p> <p>производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</p> <p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;</p> <p>– лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом и рабочей программы Иностранный язык в профессиональной деятельности

Перечень заданий для первого текущего контроля

1 вариант

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в аудитории во время занятий

Максимальное время выполнения заданий: 60 минут

Разрешено пользоваться словарем

Критерии оценивания: За каждый правильный ответ студент получает по 1 баллу. В конце все баллы учитываются, и студенту выставляется оценка. Задания составлены таким образом, что возможен только один правильный ответ.

40-34 правильных ответов – оценка «5» (отлично)

33-28 правильных ответов – оценка «4» (хорошо)

27-22 правильных ответов – оценка «3» (удовлетворительно)

21- 0 правильных ответов – оценка «2» (неудовлетворительно)

Выполните задания тексту

Starter (appetizer) is a general name of a large group of dishes that are usually served at the before the main dish. There are two main types of starters - cold and hot. In addition, this or that kind of starters depends on the composition of the initial ingredients, which are used during cooking.

Most starters are made from such products as: vegetables, meat and sausages, fish and seafood, eggs, as well as cheese and fruits. Starters include various pickles and canned food. For example, for the Russian culinary tradition, starters such as sauerkraut, salted or pickled mushrooms, cucumbers, tomatoes, garlic and others, are characteristic.

Sandwiches, canapés or tartlets are other popular kinds of starters. They can be prepared from different ingredients.

There is a great variety of salads that are also served as a starter. A lot of different dressings are used here: mayonnaise, sour cream and various sauces.

Often salads are laid out in the tartlets (small tins of dough) and served as a complete and nutritious starter. This type of starters is very popular and delicious.

Many cold dishes and starters are rich in valuable nutrients and have high caloric content (ham, cold boiled pork, cheese, caviar, salad with mayonnaise, etc.). They stimulate appetite and help better digestion of food.

Since cold dishes and starters are prepared from products that are not subsequently heat treated, the preparation, design, storage and sale of these products must be carried out in strict accordance with sanitary regulations.

Most starters are made from such products as: vegetables, meat and sausages, fish and seafood, eggs, as well as cheese and fruits. Starters include various pickles and canned food. For example, for the Russian culinary tradition, starters such as sauerkraut, salted or pickled mushrooms, cucumbers, tomatoes, garlic and others, are characteristic.

Sandwiches, canapés or tartlets are other popular kinds of starters. They can be prepared from different ingredients.

Упражнение 1. Найдите в тексте эквиваленты для следующих слов и словосочетаний:

1. общее название, 2. зависит от состава, 3. большое разнообразие, 4. полноценная и питательная закуска, 5. высокое содержание калорий, 6. улучшают пищеварение, 7. впоследствии не подвергаются тепловой обработке, 8. хранение и продажа, 9. в соответствии с санитарными правилами, 10. вареная свинина, 11. питательные вещества, 12. тесто, 13. стимулировать аппетит, 14. квашеная капуста, 15. сметана, 16. соус, 17. чеснок, 18. подавать, 19. соленый, 20. маринованный.

Ответы к упражнению 1:

1. a general name,
2. to depend on the composition of,
3. a great variety of,
4. a complete and nutritious starter,
5. high caloric content,
6. to help better digestion of food,
7. are not subsequently heat treated,
8. storage and sale,
9. in accordance with sanitary regulations,
10. boiled pork,
11. nutrients,
12. dough,
13. to stimulate appétit,
14. sauerkraut,
15. sour cream,
16. sauce,
17. garlic,
18. to serve,
19. salted,
20. pickled.

Упражнение 2. Сопоставьте русские и английские эквиваленты следующих слов и словосочетаний:

1. Seafood	А. Икра
2. Cheese	В. Фрукты
3. Pickles	С. Рыба
4. Canned food	Д. Маринованные грибы
5. Vegetables	Е. Сыр
6. Fruits	Ф. Соленья
7. Fish	Г. Овощи
8. Meat	Н. Консервы
9. Pickled mushrooms	И. Мясо
10. Caviar	Ж. Морепродукты

Ответы к упражнению 2:

1 - J	6 - B
2 - E	7 - C
3 - F	8 - I
4 - H	9 - D
5 - G	10 - A

Упражнение 3. Вставьте пропущенные предлоги: out, with, as, from, in, on, during.

1. These products must be carried ... in strict accordance ... sanitary regulations.
2. Starters are prepared ... products that are not subsequently heat treated.
3. Many cold dishes and starters are rich ... valuable nutrients and have high caloric content.
4. ... addition, this or that kind of starters depends ... the composition of the initial ingredients, which are used ... cooking.
5. They can be prepared ... different ingredients.
6. Often salads are laid ... in the tartlets.
7. There is a great variety of salads that are also served ... a starter.

Ответы к упражнению 3:

1. These products must be carried **out** in strict accordance **with** sanitary regulations.
2. Starters are prepared **from** products that are not subsequently heat treated.
3. Many cold dishes and starters are rich **in** valuable nutrients and have high caloric content.
4. **In** addition, this or that kind of starters depends **on** the composition of the initial ingredients, which are used **during** cooking.
5. They can be prepared **from** different ingredients.
6. Often salads are laid **out** in the tartlets.
7. There is a great variety of salads that are also served **as** a starter.

2 вариант

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в аудитории во время занятий

Максимальное время выполнения заданий: 60 минут

Разрешено пользоваться словарем

Критерии оценивания: За каждый правильный ответ студент получает по 1 баллу. В конце все баллы учитываются, и студенту выставляется оценка. Задания составлены таким образом, что возможен только один правильный ответ. В упражнении 3 за каждый заполненный столбик студент получает 3 балла.

40-34 правильных ответов – оценка «5» (отлично)

33-28 правильных ответов – оценка «4» (хорошо)

27-22 правильных ответов – оценка «3» (удовлетворительно)

21- 0 правильных ответов – оценка «2» (неудовлетворительно)

Прочитайте текст и выполните задания к тексту

Salads

A salad may be composed of many things - vegetables, poultry, seafood, eggs, cheese, herbs, greens or combination of them, just as long as it is dressed with vinaigrette or mayonnaise-based

dressing. Salads can range in complexity from simple raw vegetables to cooked vegetables dressed with vinaigrette (salad dressing of oil, wine vinegar, and seasoning).

A combination of ingredients artfully arranged in a salad bowl or on a plate is called salad composition. By tradition the components of a salad composition are kept separately, not tossed together. While most salads are served as a first course and in some cases are eaten as a main course, a green salad is served after the main course.

Упражнение 1. Найдите в тексте эквиваленты для следующих слов и словосочетаний:

1. заправка для салата,	11. подавать в качестве первого блюда,
2. на тарелке,	12. сложность,
3. подавать в качестве первого блюда,	13. состоять из множества вещей,
4. сложность,	14. сырые овощи,
5. состоять из множества вещей,	15. отдельно,
6. сырые овощи,	16. смешаны вместе,
7. заправка для салата,	17. подавать после основного блюда,
8. на тарелке,	18. заправка на основе майонеза,
9. заправка для салата,	19. искусно разложены,
10. на тарелке,	20. миска для салата.

Ответы к упражнению 1:

1. salad dressing,
2. on a plate,
3. to be served as a first course,
4. complexity,
5. to be composed of many things,
6. raw vegetables,
7. separately,
8. to be tossed together,
9. to be served after the main course,
10. mayonnaise-based dressing,
11. to be artfully arranged,
12. a salad bowl.

Упражнение 2. Сопоставьте русские и английские эквиваленты следующих слов и словосочетаний:

1. Poultry	А. Майонез
2. Seafood	В. Зелень
3. Herbs	С. Птица
4. Wine vinegar	Д. Приправа
5. Seasoning	Е. Винный уксус
6. Greens	Ф. Винегрет
7. Vinaigrette	Г. Травы
8. Mayonnaise	Н. Морепродукты

Ответы к упражнению 2:

- 1 - C
- 2 - H
- 3 - G
- 4 - E
- 5 - D
- 6 - B
- 7 - F
- 8 - A

Упражнение 3. Выберите необходимые ингредиенты, приправу и заправки для салатов и письменно заполните таблицу: boiled beetroot, boiled eggs, tomato, green peas, olive oil, Feta cheese, mayonnaise, fresh cucumber, boiled carrot, boiled potato, sunflower oil, olives, beans, pickled cucumber, onion, bell pepper, sauerkraut, dill, lemon, basil.

Greek salad	Vinaigrette	Olivier salad

Ответы к упражнению 3:

Greek salad	Vinaigrette	Olivier salad
Tomato, olive oil, Feta cheese, fresh cucumber, olives, onion, basil.	Boiled beetroot, sunflower oil, green peas, sauerkraut, lemon, dill, boiled potato, pickled cucumber, boiled carrot.	Boiled eggs, boiled potato, pickled cucumber, fresh cucumber, boiled carrot, boiled beef, and mayonnaise.

Упражнение 4. Переведите предложения на английский язык

1. Этот мост только что построили.
2. Должно быть, она сейчас спит, потому что вчера у нее была ночная смена.
3. Эта статья была опубликована в этом журнале несколько месяцев назад.
4. Мой друг умел переплыть реку, когда был моложе.
5. Полиция, возможно, уже уведомила ее об этом происшествии.
6. Его машина не заводится. Должно быть, его сломали еще вчера.
7. Тебе не следовало говорить ему об этом.
8. Мой знакомый, должно быть, провалил экзамен по вождению на прошлой неделе. Когда я его увидел, он выглядел таким расстроенным.
9. Завтра может пойти снег, но я не уверен.
10. Он мог бы выиграть в лотерею, но в тот раз ему не повезло.

Ответы к упражнению 4:

- 1 This bridge has just been built.
2. She must be sleeping now because she had a night shift yesterday.
3. This article was published in that magazine a few months ago.
4. My friend could swim across the river when he was younger.
5. The police may have already notified her of this accident.
6. His car won't start. It must have been broken down yesterday.
7. You shouldn't have told him about that.
8. My acquaintance must have failed his driving test last week. When I saw him, he looked so upset.
9. It may start snowing tomorrow but I am not sure.
10. He could have won the lottery yet he had bad luck that time.

Перечень заданий для второго текущего контроля

1 вариант

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в аудитории во время занятий

Максимальное время выполнения заданий: 60 минут

Разрешено пользоваться словарем

Критерии оценивания: За каждый правильный ответ студент получает по 1 баллу. В конце все баллы учитываются, и студенту выставляется оценка. Задания составлены таким образом, что возможен только один правильный ответ.

40-34 правильных ответов – оценка «5» (отлично)

33-28 правильных ответов – оценка «4» (хорошо)

27-22 правильных ответов – оценка «3» (удовлетворительно)

21- 0 правильных ответов – оценка «2» (неудовлетворительно)

Прочитайте текст и выполните задания

Russia is a huge country and that is why Russian cuisine is a rich collection of diverse cooking traditions. Russian food has its own peculiarities due to the country's severe climate in winter and its forests rich in berries, mushrooms in summer. Traditional Russian dishes are often made of vegetables, different crops, dairy products, fresh-water fish, poultry and meat. For breakfast Russian people usually have milk porridge, syrniki (cottage cheese pancakes) or an omelet. Lunch is more sufficient and it often consists of a salad, a plate of soup and a main course. For dinner the Russians love fish and meat dishes with garnish (rice, buckwheat, mashed potatoes and stewed cabbage). Traditional pelmeni (meat dumplings), holodetz (meat jelly with pieces of meat, carrot and garlic) or golubtsy (cabbage rolls with minced meat) are special masterpieces of the national culinary art. The Russians also have salads, meat pies, apple pies, vareniki (cottage cheese, cherries or potatoes dumplings) and pancakes for dinner. Russian cuisine is famous for the variety of soups: shchi (cabbage soup), borsch (red beetroot soup), ukha (fish soup), solyanka (thick soup made of pickled veggies, meat and sausage) and rassolnik (pickle soup). A plate of hot and spicy soup helps to stay warm during long cold winters. And one of the favorite soups during hot summers is okroshka (cold vegetable and sausage soup based on kvas).

Упражнение 1. Сопоставьте русские и английские эквиваленты следующих слов и словосочетаний:

1. meat dumplings	А. Тушеная капуста
2. mashed potatoes	В. Птица
3. dairy products	С. Рассольник
4. thick soup	Д. Щи
5. red beetroot soup	Е. Пресноводная рыба
6. green peas	Ф. Квашеная капуста
7. pancakes	Г. Молочные продукты

8. cabbage soup	Н. Картофельное пюре
9. pickled cabbage	И. Уха
10. cottage cheese	Ж. Зеленый горошек
11. pickle soup	К. Творог
12. stewed cabbage	Л. Борщ
13. fresh-water fish	М. Пельмени с мясом
14. poultry	Н. Компот
15. fish soup	О. Густой суп
16. stewed fruit drink	Р. Блины
17. jam	Q. Фарш
18. minced meat	Р. Ягоды
19. crops	S. Зерновые культуры
20. berries	Т. Варенье

Ответы к упражнению 1:

1- M	11- C
2- H	12- A
3- G	13- E
4- O	14- B
5- L	15- I
6- J	16- N
7- P	17- T
8- D	18 - Q
9- F	19 - S
10- K	20 - R

Упражнение 2. Вставьте пропущенные предлоги.

- Pickled cabbage, tomatoes, crispy cucumbers and even apples - are always ... a festive table.
- Russian food has its own peculiarities due ... the country's severe climate ... winter and its forests rich ... berries, mushrooms in summer.
- Lunch is more sufficient and it often consists ... a salad, a plate of soup and a main course.
- For dinner the Russians love fish and meat dishes ... garnish.
- Russian cuisine is famous ... the variety of soups.
- A plate of hot and spicy soup helps to stay warm ... long cold winters.
- All kinds of soups are normally dressed ... sour-cream.
- It is notable that Russian people eat bread ... all dishes.

Ответы к упражнению 2:

- Pickled cabbage, tomatoes, crispy cucumbers and even apples - are always **on** a festive table.
- Russian food has its own peculiarities due **to** the country's severe climate **in** winter and its forests rich **in** berries, mushrooms in summer.

3. Lunch is more sufficient and it often consists **of** a salad, a plate of soup and a main course.
4. For dinner the Russians love fish and meat dishes **with** garnish.
5. Russian cuisine is famous **for** the variety of soups.
6. A plate of hot and spicy soup helps to stay warm **during** long cold winters.
7. All kinds of soups are normally dressed **with** sour-cream.
8. It is notable that Russian people eat bread **with** all dishes.

Упражнение 3. Переведите предложения на английский язык

1. Он гулял в парке около 30 минут, когда начался дождь.
2. Нам следовало проверить все документы перед их распечаткой.
3. Если дождь не прекратится, я останусь дома.
4. Если вы найдете ее номер телефона, позвоните ей.
5. Если бы ты учился усерднее, ты бы сдал этот тест.
6. Если бы я был на твоём месте, я бы не купил это.
7. Он бы потратил на это больше денег, если бы у него не было ипотеки.
8. Мы ехали несколько часов, прежде чем туман рассеялся.
9. Как долго они жили в этом месте, прежде чем переехали в другой город?
10. Я бы сказал вам правильный ответ, если бы знал его.

Ответы к упражнению 3:

1. He had been walking in the park for about 30 minutes when it started raining.
2. We should have checked all the documents before printing them out.
3. If it doesn't stop raining, I will stay at home.
4. If you find her phone number, please call her.
5. If you had studied harder, you would have passed that test.
6. If I were you, I would not buy it.
7. He would spend more money on it if he didn't have a mortgage.
8. We had been driving for a few hours before the fog dissipated.
9. How long had they been living in that place before they moved to another city?
10. I would tell you the correct answer if I knew it.

2 вариант

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в аудитории во время занятий

Максимальное время выполнения заданий: 60 минут

Разрешено пользоваться словарем

Критерии оценивания: Критерии оценивания: За каждый правильный ответ студент получает по 1 баллу. В конце все баллы учитываются, и студенту выставляется оценка. Задания составлены таким образом, что возможен только один правильный ответ.

41-36 правильных ответов – оценка «5» (отлично)

35-30 правильных ответов – оценка «4» (хорошо)

29-24 правильных ответов – оценка «3» (удовлетворительно)

23- 0 правильных ответов – оценка «2» (неудовлетворительно)

Прочитайте текст и выполните задания

English people have a special cuisine. Traditional English dishes include fish and chips, roast beef, steak, pudding and some others. It's natural that all types of food can be found in English

restaurants nowadays. For example, fans of Japanese food will easily find sushi in English cities, fans of Italian food, will easily find all sorts of pasta and pizza in England. However, many people want to try traditional British cuisine when visiting England. For breakfast English people prefer either oatmeal or cereal with milk, fried eggs with bacon, a glass of orange juice or a cup of fresh coffee. During lunch many people are away at work, or at school, so they carry their lunch with them.

It usually consists of a couple of delicious sandwiches with ham, cheese and fresh vegetables and a small pack of juice. Many Englishmen drink 5 o'clock tea with cookies. It's a kind of English siesta. For dinner families usually gather around the dining-table to chat and to share some tasty dishes. Among them steaks or fish, steamed vegetables, rice, fresh salad, and a glass of wine or beer, depending on tastes.

Упражнение 1. Найдите в тексте эквиваленты для следующих слов и словосочетаний:

1. можно найти в английских ресторанах,
2. предпочитают овсянку или хлопья,
3. берут обед с собой,
4. пара вкусных бутербродов,
5. состоит из,
6. собраться за обеденным столом,
7. поделиться вкусными блюдами,
8. зависит от вкуса,
9. вероятно,
10. самое известное блюдо,
11. склонны критиковать,
12. овощи,
13. приготовленные на пару,
14. шарм,
15. жареный,
16. ростбиф.

Ответы к упражнению 1:

1. can be found in English restaurants,
2. to prefer either oatmeal or cereal,
3. to carry a lunch with you,
4. a couple of delicious sandwiches,
5. to consist of,
6. to gather around the dining-table,
7. to share some tasty dishes,
8. to depend on tastes,
9. probably,
10. the most famous dish,
11. to tend to criticize,
12. vegetables,
13. steamed
14. charm,
15. fried,
16. roast beef.

Упражнение 2. Заполните таблицу:

Пастуший пирог	Sheppard's pie
Ингредиенты:	
1 столовая ложка оливкового масла	
	1 finely chopped brown onion
1 мелко нарезанная морковь	
	2 finely chopped celery sticks
1 столовая ложка томатной пасты	
500 грамм бараньего фарша	
	salt and freshly ground black pepper to taste
	2 tablespoons flour
	500 ml (2 cups) beef stock
1 столовая ложка вустерширского соуса	
	1 bay leaf
4 мелко нарезанные картофелины (примерно 200 грамм каждая)	
40 грамм сливочного масла	
125 миллилитров (1/2 стакана) молока	
	melted butter, to brush

Ответы к упражнению 2:

Пастуший пирог	Sheppard's pie
Ингредиенты:	Ingredients:
1 столовая ложка оливкового масла	1 tablespoon olive oil
1 головка мелко нарезанного коричневого лука	1 finely chopped brown onion
1 мелко нарезанная морковь	1 finely chopped carrot
2 мелко нарезанные палочки сельдерея	2 finely chopped celery sticks
1 столовая ложка томатной пасты	1 tablespoon tomato paste
500 грамм бараньего фарша	500 g lamb mince
соль и свежее молотый черный перец, по вкусу	salt and freshly ground black pepper to taste
2 столовые ложки муки	2 tablespoons flour
500 миллилитров (2 стакана) говяжьего бульона	500 ml (2 cups) beef stock
1 столовая ложка вустерширского соуса	1 tablespoon Worcestershire sauce
1 лавровый лист	1 bay leaf
4 мелко нарезанные картофелины (примерно 200 грамм каждая)	4 finely chopped potatoes (about 200g each)
40 грамм сливочного масла	40 g butter
125 миллилитров (1/2 стакана) молока	125 ml (½ cup) milk
Растопленное сливочное масло, для смазки.	melted butter, to brush

Упражнение 3. Переведите предложения на английский язык.

1. Если я простужусь, мне придется пропустить занятия.
2. Я закончу этот проект к концу недели, если ты мне поможешь.
3. Я бы не выкинул его, если бы заранее знал, что он пригодится.
4. Он бы забил второй гол в игре, если бы его внимание не было отвлечено.
5. Он бы принял участие в этом конкурсе, если бы не болел.

6. Если бы я знал это правило, я бы объяснил его вам.
7. Столько ошибок можно было бы избежать.
8. Я бы не пропустил свой любимый фильм, если бы не уснул.
9. Должно быть, она не спала всю ночь, потому что сейчас очень хочет спать.
10. Если матч закончится вничью, я дам тебе сто долларов.

Ответы к упражнению 3:

1. If I catch a cold, I will have to skip the classes.
2. I finish this project by the end of the week if you give me a hand.
3. I would not have thrown it away if I had known in advance that it would come in handy.
4. He would have scored the second goal in the game if his attention hadn't been distracted.
5. He would take part in this contest if he weren't sick.
6. If I knew this rule, I would explain it to you.
7. So many mistakes could have been avoided.
8. I would not have missed my favorite movie if hadn't fallen asleep.
9. She must have been staying up all night as she is so sleepy now.
10. If the match ends in a draw, I will give you one hundred dollars.

3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом и рабочей программы Иностранный язык в профессиональной деятельности

1 вариант

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в аудитории во время занятий

Максимальное время выполнения заданий: 60 минут

Разрешено пользоваться словарем

Критерии оценивания: За каждый правильный ответ студент получает по 1 баллу. В конце все баллы учитываются, и студенту выставляется оценка. Задания составлены таким образом, что возможен только один правильный ответ.

40-34 правильных ответов – оценка «5» (отлично)

33-28 правильных ответов – оценка «4» (хорошо)

27-22 правильных ответов – оценка «3» (удовлетворительно)

21- 0 правильных ответов – оценка «2» (неудовлетворительно)

Изучите рецепт и способ приготовления блюда. Выполните задания к ним.

Chicken Ramen Recipe

Ingredients:

Broth

4 cups (about 1 liter) water

5 chicken wings

2 cloves garlic, crushed

3 slices ginger root

2 green onion, cut into halves

2 Tablespoon Soy Sauce

½ Tablespoon Sake
 ½ Tablespoon Mirin
 ½ teaspoon salt
 ½ Tablespoon sesame oil
 Noodles
 150-200g dried Chukamen (Chinese style noodles)
 Topping
 1 cup bean sprouts, blanched
 1 green onion, finely chopped
 shredded chicken (from the broth)

Way of cooking:

First make a broth. In a large pot, put water and chicken wings, and let them boil. After boiling for a few minutes, remove any scum and fat that come to the surface of the soup. Add garlic, ginger, and green onions, and cook covered for 40 minutes. Add some water if losing too much liquid.

Strain the broth, but save chicken wings and set aside. Season with Soy Sauce, Sake, Mirin, salt, and sesame oil. Keep warm on low heat, covered.

Prepare the toppings. Blanch bean sprouts in boiling water for a couple of minutes, and strain. Chop green onion. Remove bones from chicken wings and shred the meat into small pieces by hand.

Cook dried Chukamen according to the package. Divide the noodles in half and put in large bowls. Pour hot broth over, and top with bean sprouts, onion, and chicken. Serve immediately.

Упражнение 1. Сопоставьте русские и английские эквиваленты следующих слов и словосочетаний:

1. Broth	А. Пена
2. Scum	В. Жир
3. Strain	С. Удалять
4. to set aside	Д. Наливать
5. Fat	Е. Кастрюля
6. Remove	Ф. Миска
7. Pour	Г. Жидкость
8. Pot	Н. Отставлять
9. Bowl	І. Бульон
10. Liquid	Ж. Процеживать

Ответы к упражнению 1:

1-I	6-C
2-A	7-D
3-J	8-E
4-H	9-F
5-B	10-G

Упражнение 2. Заполните таблицу:

Chicken Ramen recipe

Chicken Ramen	Рамен из курицы
	Ингредиенты:
Broth	
4 cups (about 1 liter) water	
	5 куриных крылышек
2 cloves garlic, crushed	
3 slices ginger root	
2 onions, cut into halves	
	2 столовые ложки соевого соуса
	1/2 столовой ложки сакэ
½ Tablespoon Mirin	
	1/2 чайной ложки соли
	1/2 столовой ложки кунжутного масла
Noodles	
150-200g dried Chukamen (Chinese style noodles)	
Topping	Топпинг
1 cup bean sprouts, blanched	
	1 пучок мелко нарезанного зеленого лука
shredded chicken (from the broth)	

Ответы к упражнению 2:

Chicken Ramen Recipe	Куриный Рамен
Ingredients:	Ингредиенты:
Broth	Бульон
4 cups (about 1 liter) water	4 стакана (примерно 1 литр) воды
5 chicken wings	5 куриных крылышек
2 cloves garlic, crushed	2 зубчика давленого чеснока
3 slices ginger root	3 кусочка корня имбиря
2 onions, cut into halves	2 луковицы, разделенные пополам
2 Tablespoon Soy Sauce	2 столовые ложки соевого соуса
½ Tablespoon Sake	1/2 столовой ложки сакэ

½ Tablespoon Mirin	1/2 столовой ложки мирина
½ teaspoon salt	1/2 чайной ложки соли
½ Tablespoon sesame oil	1/2 столовой ложки кунжутного масла
Noodles	Лапша
150-200g dried Chukamen (Chinese style noodles)	150-200 грамм сушеного чукамен (китайской лапши)
Topping	Топпинг
1 cup bean sprouts, blanched	1 стакан бланшированных ростков фасоли
1 bunch green onion, finely chopped	1 пучок мелко нарезанного зеленого лука
shredded chicken (from the broth)	Куриное мясо из бульона

Упражнение 3. Заполните пропуски:

Way of cooking:

First make a 1 (бульон). In a large pot, put water and chicken wings, and let them boil. After boiling for a few minutes, remove any 2 (пена) and 3 (жир) that come to the surface of the soup. Add 4 (чеснок), 5 (имбирь), and green onions, and cook covered for 40 minutes. Add some water if losing too much 6 (жидкость).

7 (Процедите) the broth, but save chicken wings and set aside. Season with Soy Sauce, Sake, Mirin, salt, 8 (кунжутным маслом). Keep warm on low heat, covered.

Prepare the toppings. Blanch 9 (ростки фасоли) in boiling water for a couple of minutes, and strain. Chop green onion. Remove 10 (кости) from chicken wings and shred the meat into small pieces by hand.

Cook dried Chukamen according to the package. Divide the 11 (лапшу) in half and put in large bowls. 12 (Налейте) hot broth over, and top with bean sprouts, 13 (лук), and chicken. Serve immediately.

Ответы к упражнению 3:

Way of cooking:

First make a 1 **broth**. In a large pot, put water and chicken wings, and let them boil. After boiling for a few minutes, remove any 2 **scum** and 3 **fat** that come to the surface of the soup. Add 4 **garlic**, 5 **ginger**, and green onions, and cook covered for 40 minutes. Add some water if losing too much 6 **liquid**.

7 **Strain** the broth, but save chicken wings and set aside. Season with Soy Sauce, Sake, Mirin, salt, and 8 **sesame oil**. Keep warm on low heat, covered.

Prepare the toppings. Blanch 9 **bean sprouts** in boiling water for a couple of minutes, and strain. Chop green onion. Remove 10 **bones** from chicken wings and shred the meat into small pieces by hand.

Cook dried Chukamen according to the package. Divide the 11 **noodles** in half and put in large bowls. 12 **Pour** hot broth over, and top with bean sprouts, 13 **onion**, and chicken. Serve immediately.

2 вариант

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в аудитории во время занятий

Максимальное время выполнения заданий: 60 минут

Разрешено пользоваться словарем

Критерии оценивания: За каждый правильный ответ студент получает по 1 баллу. В конце все баллы учитываются, и студенту выставляется оценка. Задания составлены таким образом, что возможен только один правильный ответ.

40-34 правильных ответов – оценка «5» (отлично)

33-28 правильных ответов – оценка «4» (хорошо)

27-22 правильных ответов – оценка «3» (удовлетворительно)

21- 0 правильных ответов – оценка «2» (неудовлетворительно)

Изучите рецепт и способ приготовления блюда. Выполните задания к ним.

Chikhirtma

Ingredients:

1 whole chicken

5 eggs

2 medium sized onions

3 tablespoon of flour

2 bay leaves

70 grams of fresh coriander

3 tablespoon of white wine vinegar

3 liters of water

Salt to taste.

Way of cooking:

Add the chicken, 2 bay leaves to a deep pot with 3 liters of water. Cook on a low temperature until the chicken is cooked.

Remove the chicken, cut and salt it. Finely chop the onions and fry on a low heat until the onions are soft but still white.

Add the fried onions to the water that the chicken was boiled in. Bring to the boil and then allow simmering on a low temperature. This is the basis of your broth.

Put 5 egg yolks to a mixing bowl. Whisk the eggs with a fork and then very slowly add around 700 ml of the hot chicken broth, continuously stirring.

Slowly add the egg mixture to the chicken broth, stirring continuously.

Continue to simmer. Add 3 tablespoon of flour to a bowl. Add 50 milliliters of water.

Mix the flour and water. Slowly add the mixture to the chicken broth, stirring continuously. Continue to simmer.

Add 3 tablespoon of white wine vinegar and stir thoroughly. Add salt and continue to simmer for 3 minutes.

Finely chop and add the fresh coriander. Stir thoroughly. Simmer for a further 3 minutes and then remove from the heat.

Serve hot with the salted chicken.

Упражнение 1. Заполните таблицу:

Chikhirtma	Чихиртма
	Ингредиенты:
	1 целая курица
5 eggs	
	2 средние луковицы
	3 столовые ложки муки
	2 лавровых листа
70 grams of fresh coriander	
	3 столовые ложки белого винного уксуса
	3 литра воды
	соль по вкусу

Ответы к упражнению 1:

Chikhirtma	Чихиртма
Ingredients:	Ингредиенты:
1 whole chicken	1 целая курица
5 eggs	5 яиц
2 medium sized onions	2 средние луковицы
3 tablespoon of flour	3 столовые ложки муки
2 bay leaves	2 лавровых листа
70 grams of fresh coriander	70 грамм свежего кориандра
3 tablespoon of white wine vinegar	3 столовые ложки белого винного уксуса
3 liters of water	3 литра воды
Salt to taste.	соль по вкусу

Упражнение 2. Сопоставьте русские и английские эквиваленты следующих слов и словосочетаний:

1. to add	a. готовить
2. to remove	b. класть
3. to stir	c. жарить (в масле)
4. to chop	d. взбивать венчиком
5. to simmer	e. подавать
6. to whisk	f. удалять/убирать
7. to serve	g. помешивать/мешать
8. to fry	h. кипятить/варить на медленном огне
9. to put	i. рубить
10. to cook	j. добавлять

Ответы к упражнению 2:

1- j	6-d
2-f	7-e
3-g	8-c
4-i	9-b
5-h	10-a

Упражнение 3. Заполните пропуски:

Way of cooking:

Add the chicken, 2 bay leaves to a deep pot with 3 liters of water. 1 ___ on a low temperature until the chicken is cooked.

Remove the chicken, cut and salt it. Finely 2 ___ the onions and 3 ___ on a low heat until the onions are soft but still white.

Add the fried onions to the water that the chicken was boiled in. 4 ___ to the boil and then allow simmering on a low temperature. This is the basis of your broth.

Put 5 egg yolks to a mixing bowl. 5 ___ the eggs with a fork and then very slowly add around 700 ml of the hot chicken broth, continuously stirring.

Slowly 6 ___ the egg mixture to the chicken broth, stirring continuously.

Continue to 7 ___ . Add 3 tablespoon of flour to a bowl. Add 50 milliliters of water.

8 ___ the flour and water. Slowly add the mixture to the chicken broth, stirring continuously. Continue to simmer.

Add 3 tablespoon of white wine vinegar and stir thoroughly. Add salt and continue to simmer for 3 minutes.

Finely 9 ___ and add the fresh coriander. Stir thoroughly. Simmer for a further 3 minutes and then 10 ___ from the heat.

Serve hot with the salted chicken.

Ответы к упражнению 3:

Way of cooking:

Add the chicken, 2 bay leaves to a deep pot with 3 liters of water. Cook on a low temperature until the chicken is cooked.

Remove the chicken, cut and salt it. Finely chop the onions and fry on a low heat until the onions are soft but still white.

Add the fried onions to the water that the chicken was boiled in. Bring to the boil and then allow simmering on a low temperature. This is the basis of your broth.

Put 5 egg yolks to a mixing bowl. Whisk the eggs with a fork and then very slowly add around 700 ml of the hot chicken broth, continuously stirring.

Slowly add the egg mixture to the chicken broth, stirring continuously.

Continue to simmer. Add 3 tablespoon of flour to a bowl. Add 50 milliliters of water.

Mix the flour and water. Slowly add the mixture to the chicken broth, stirring continuously.

Continue to simmer.

Add 3 tablespoon of white wine vinegar and stir thoroughly. Add salt and continue to simmer for 3 minutes.

Finely chop and add the fresh coriander. Stir thoroughly. Simmer for a further 3 minutes and then remove from the heat.

Serve hot with the salted chicken.

Упражнение 4. Переведите предложения на английский язык.

1. Ты пойдешь гулять, если дождь прекратится?
2. Мне проводить вас в аэропорт?
3. Я бы тебе помог, если бы у меня было больше свободного времени.
4. Должно быть, я оставил ключи дома.
5. Возможно, они одобрили эту статью.
6. Джон, должно быть, проколол шины, когда возвращался домой.
7. После этой процедуры у него могут возникнуть психологические проблемы.
8. Должно быть, ты был очень занят вечером в прошлое воскресенье, так как не смог присоединиться к нам.
9. Возможно, он не получил от тебя это сообщение, поскольку еще не ответил.
10. Дверь не открывается. Должно быть, ее заклинило.

Ответы к упражнению 4:

1. Will you go out if it stops raining?
2. Shall I see you off to the airport?
3. I would help you if I had more spare time.
4. I must have left my keys at home.
5. They may have approved this article.
6. John must have punctured his tires when driving back home.
7. He may have some psychological problems after this procedure.
8. You must have been very busy last Sunday evening as you could not join us.
9. He might not have received that text message from you as he has not responded yet.
10. The door won't open. It must have jammed.

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

На дифференцированный зачет по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

Вариант 1

Критерии оценивания:

Оценивание письменного перевода текста на английский язык

Оценка «5» (отлично)

Содержание оригинала передано адекватно и полно, сохранены коммуникативно-прагматический потенциал текста и стилевые черты, не нарушены нормы переводящего языка.

Оценка «4» (хорошо)

Содержание оригинала передано адекватно и полно, сохранены коммуникативно-прагматический потенциал текста и стилевые черты, допущены незначительные нарушения норм переводящего языка.

Оценка «3» (удовлетворительно)

Содержание оригинала передано не полностью, имеется некоторое искажение коммуникативно-прагматического потенциала текста и нарушение стилевых черт, допущены нарушения норм переводящего языка.

Оценка «2» (неудовлетворительно)

Перевод выполнен ниже требований, установленных для оценки «удовлетворительно»: смысл оригинала искажен, не соблюдены стилевые черты, искажен коммуникативно-прагматический потенциал текста, в языке перевода допущено много ошибок.

Переведите рецепт и способ приготовления блюда на английский язык:

Суп «Вакамэ»

Ингредиенты:

200 г грибов;

1 морковь;

1 небольшая редька;

1 кабачок-цуккини;

15 г мисо-пасты;

120 г сыра тофу;

1 луковица;

7 г водорослей;

1 ст. ложка воды.

Способ приготовления.

Сварить грибы до готовности, добавить водоросли.

Морковь, редьку нарезать кубиками, цуккини - полосками.

Овощи добавить в суп, продолжать варить на маленьком огне еще 10 мин.

Мисо-пасту разбавить водой, положить в кастрюлю.

Затем нарезать лук и за 4 мин до готовности добавить в суп.

Сыр тофу выложить в тарелки, затем налить суп.

Время приготовления не должно превышать 20 мин.

Ответ:

Wakame soup

Ingredients:

200 g mushrooms;

1 carrot;

1 small radish;

1 zucchini;

15 g miso paste;

120 g tofu cheese;

1 onion;

7 g seaweed;

1 tbsp. spoon of water.

The way of cooking

Boil the mushrooms until tender, add the seaweed.
Cut carrots, radishes into cubes, zucchini into strips.
Add vegetables to the soup and continue cooking over low heat for another 10 minutes.
Dilute miso paste with water and place in a saucepan.
Then chop the onion and add it to the soup 4 minutes before it's ready.
Place the tofu cheese into plates, then pour in the soup.
Cooking time should not exceed 20 minutes.

Вариант 2

Критерии оценивания:

Оценивание письменного перевода текста с английского языка

Оценка «5» (отлично)

Содержание оригинала передано адекватно и полно, сохранены коммуникативно-прагматический потенциал текста и стилевые черты, не нарушены нормы переводящего языка.

Оценка «4» (хорошо)

Содержание оригинала передано адекватно и полно, сохранены коммуникативно-прагматический потенциал текста и стилевые черты, допущены незначительные нарушения норм переводящего языка.

Оценка «3» (удовлетворительно)

Содержание оригинала передано не полностью, имеется некоторое искажение коммуникативно-прагматического потенциала текста и нарушение стилевых черт, допущены нарушения норм переводящего языка.

Оценка «2» (неудовлетворительно)

Перевод выполнен ниже требований, установленных для оценки «удовлетворительно»: смысл оригинала искажен, не соблюдены стилевые черты, искажен коммуникативно-прагматический потенциал текста.

Переведите рецепт и способ приготовления блюда на русский язык:

Farikal

Ingredients:

8 ounces sliced lamb meat

1 head cabbage, cored and sliced

2 cups water

1 tablespoon whole black peppercorn

Salt to taste

Way of cooking:

Put a layer of sliced lamb in the bottom of Dutch oven or soup pot.

Top with a layer of cabbage. Repeat layering as many times as you can.

Tie the peppercorn into a small piece of cheesecloth, and place them in the center of the pot.

Pour the water over all, and cover with a lid.

Bring to a boil and simmer over low heat for 2 hours. Remove the package of peppercorns before serving.

Ответ: Форикол

Ингредиенты:

8 унций нарезанного мяса ягненка

1 кочан капусты, очищенный от сердцевины и нарезанный ломтиками

2 стакана воды

1 столовая ложка цельного черного перца

Солить по вкусу

Способ приготовления:

Положите слой нарезанной баранины на дно жаровни или суповой кастрюли.

Сверху выложите слой капусты. Повторите наложение столько раз, сколько сможете.

Завяжите горошину перца небольшим кусочком марли и поместите в центр кастрюли.

Заливаем все водой, накрываем крышкой.

Доведите до кипения и варите на медленном огне 2 часа. Перед подачей достаньте упаковку перца горошком.

4.Список литературы

Основные источники:

1. Брель, Н.М. Английский язык. Базовый курс: учебник/ Н.М. Брель, Н.А. Пославская.- Москва: КНОРУС, 2023. – 274 с.- (Среднее профессиональное образование).
2. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т.А. Карпова. — 15-е изд., стер. — Москва : КНОРУС, 2023. — 282 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2023. — 268 с. - (Среднее профессиональное образование).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического 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 ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.

. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая нагрузка (всего)	174
в том числе:	
практические занятия	158
теоретические занятия	6
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа		Объем часов	Коды общих компетенций и личностных метапредмет-ных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	3 семестр		32/28(4)	
Раздел 1 Введение в физическую культуру.			4/2(2)	
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов		Содержание учебного материала		
		Теоретическое занятие		
	1	Основные понятия. Физическая культура и спорт, самовоспитание, самообразования, ценности физической культуры, физическая и функциональная подготовленность	2	ОК 08
		Самостоятельная работа		
	2	Социально-биологические основы физического воспитания	2	ОК 08
Раздел 2. Легкая атлетика			14/14(0)	
Тема 2.1. Обучение технике бега на короткие дистанции		Содержание учебного материала		
	3	Практическое занятие Бег на короткие дистанции. (30, 60, 100м)	2	ОК 08
Тема 2.2 Обучение технике эстафетного бега		Содержание учебного материала		
	4	Практическое занятие Эстафета 4-100, 4-200	2	ОК 08

Тема 2.3 Обучение технике бега на средние дистанции		Содержание учебного материала		
	5	Практическое занятие Бег по виражу. Специально беговые упражнения. Бег на средние дистанции(500,1000м).	2	ОК 08
Тема 2.4 Тактика бега на короткие и средние дистанции.	6	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Специальные упражнения бегуна .Бег на средние дистанции. Зачет:500м-девушки,1000м-юноши	2	ОК 08
Тема 2.5. Закрепление техники метания гранаты с места, со скачка		Содержание учебного материала		
	7	Практическое занятие Специальные упражнения метателя. Метание гранаты	2	ОК 08
Тема 2.6. Закрепление техники прыжка способом «согнув ноги		Содержание учебного материала		
	8	Практическое занятие Техника разбега. Специальные упражнения прыгуна в длину.	2	ОК 08
Тема 2.7. Техника бега на длинные дистанции	9	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Бег на выносливость. Финиширование	2	ОК 08
Раздел 3 Баскетбол			10/8(2)	
Тема 3.1. Обучение техники нападения в баскетболе. Обучение техники защиты		Содержание учебного материала		
	10	Практическое занятие Перемещения, индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча	2	ОК 08
		Игровые приемы защиты. Стойки и передвижения защитника.	2	ОК 08
Тема 3.2. Тактика нападения и защиты в баскетболе	12	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Действия игрока без мяча, с мячом.	2	ОК 08
Тема 3.3. Обучение техники владения мячом		Содержание учебного материала		
	13	Практическое занятие Передачи в парах в движении. Соединение передач в парах с броском в кольцо	2	ОК 08
Тема 3.4 Правила игры	14	Содержание учебного материала		

баскетбол с судейством		Практическое занятие Совершенствование элементов баскетбола Зачёт	2	ОК 08
Тема 3.5 Технические и тактические элементы в баскетболе		Содержание учебного материала	10/10(0)	
	15	Практическое занятие Работа в нападении и защите.	2	ОК 08
Тема 3.6 Элементы техники ведения мяча с бросками	16	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Ошибки в ведении мяча	2	ОК 08
		4 семестр	38/36(2)	
Тема 3.7 Обучение и закрепление тактики бросков		Содержание учебного материала		
	17	Практическое занятие Боковые, штрафные и трех очковые броски в кольцо	2	ОК 08
Тема 3.8 Техничко тактические элементы при бросках		Содержание учебного материала		
	18	Практическое занятие Совершенствование бросков после получения в отрыве, передачами через центр с боку.	2	ОК 08
Тема 3.9 Техничко тактические действия в игре	19	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Судейство и жесты в баскетболе.	2	ОК 08
Раздел 4 Профессионально-прикладная физическая подготовка			12/10(2)	
Тема 4.1 Развитие силовых качеств	20	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Составление комплексов физических упражнений с использованием круговой системы тренировки для развития силы	2	ОК 08
Тема 4.2 Развитие		Содержание учебного материала		

скоростно-силовых качеств	21	Практическое занятие Челночный бег 5*10м. Прыжки через скакалку. Комплексы в парах.	2	ОК 08
Тема 4.3 Развитие ловкости	22	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Комплексы упражнений на меткость, с применением мет.бола по круговой системе	2	ОК 08
Тема 4.4 Развитие силовых качеств в висах и упорах		Содержание учебного материала		
	23	Практическое занятие Упражнения на перекладине в висах. Зачет: сгибание и разгибание рук в упоре лежа	2	ОК 08
	24	Самостоятельная работа		
Составление комплексов упражнений в упорах и висах и оформление в виде презентации		2	ОК 08	
Тема 4.5 Развитие скоростной выносливости	25	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Определение, что такое выносливость и скорость. Сочетание скоростной выносливости	2	ОК 08
Раздел 5 Волейбол			22/22(0)	
Тема 5.1. Обучение технике владения мячом		Содержание учебного материала		
	26	Практическое занятие Поддачи: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	2	ОК 08
Тема 5.2. Обучение тактике владения мячом		Содержание учебного материала		
	27	Практическое занятие Совершенствование раннее изученных подач. Зачет: поддачи по зонам	2	ОК 08
Тема 5.3. Техника нападения и владения мячом	28	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Что такое нападение и владение мячом	2	ОК 08
Тема 5.4. Техника нападения и передачи мяча		Содержание учебного материала		
	29	Практическое занятие Передачи: двумя в прыжке, одной рукой сверху.	2	ОК 08
Тема 5.5. Тактика	30	Содержание учебного материала		

нападения и защиты		Практическое занятие Прием мяча двумя руками снизу, двумя руками сверху, одной рукой снизу и в нападении	2	ОК 08
Тема 5.6. Групповые и командные действия в волейболе.	31	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Тактика нападения Индивидуальные тактические действия. Учебная игра	2	ОК 08
Тема 5.7. Тактика и система нападения и защиты	32	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Система нападения со второй передачи игрока передней линии; система нападения со второй передачи и др.	2	ОК 08
Тема 5.8. Техника защиты и взаимодействия в игре	33	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Групповые тактические взаимодействия при групповом блокировании	2	ОК 08
Тема 5.9. Техника защиты и блокирование в игре	34	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Одиночное и двойное блокирование. Подстраховка нападающего и блокирующего	2	ОК 08
Тема 5.10. Командные взаимодействия в защите.	35	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Тактика нападения и защиты Система игры углом вперед, углом назад.	2	ОК 08
		5 семестр	30/28(2)	
Раздел 7 Легкая атлетика			16/14(2)	
Тема 7.1. Особенности техники стартового разгона в беге на короткие дистанции	36	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника бега на короткие дистанции. (100м) Бег по дистанции	2	ОК 08
Тема 7.2. Закрепление бега на короткие дистанции и бегу по виражу	37	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника бега по виражу в беге на 200-400метров Особенности техники бега по виражу. Контрольный норматив: бег	2	ОК 08
Тема 7.3 Особенности	38	Содержание учебного материала		

техники метания легких снарядов		Практическое занятие Техника легких снарядов Разбор по фазам метание гранаты и мяча	2	ОК 08
Тема 7.4. Закрепление эстафетного бега		Содержание учебного материала		
	39	Практическое занятие Техника эстафетного бега Зачет: 4*100-девушки, 4*200-юноши	2	ОК 08
	40	Самостоятельная работа Рациональная техника, надежность передачи эстафетной палочки, согласованность. Ошибки при приеме и передачи эстафетной палочки.	2	ОК 08
Тема 7.5. Разбор по фазам прыжков	41	Содержание учебного материала Практическое занятие Техника прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги» Разбор по четырем фазам технику прыжка способом «согнув ноги».	2	ОК 08
		Содержание учебного материала		
Тема 7.6 Закрепление стартового разгона	42	Практическое занятие Техника старта и стартового разгона в беге на 800 м. Специально беговые упражнения. Зачет: 500м-девушки, 800м-юноши	2	ОК 08
		Содержание учебного материала		
Тема 7.7. Закрепление бега на выносливость	43	Практическое занятие Бег на длинные дистанции(3000-5000м) Про бегание дистанции без учета времени на выносливость	2	ОК 08
		Содержание учебного материала		
Раздел 8 Баскетбол				
Тема 8.1. Закрепление элементов нападения	44	Практическое занятие Техника нападения в баскетболе Перемещения, индивидуальные действия игрока с мячом и без мяча, ведение мяча	2	ОК 08
		Содержание учебного материала		
Тема 8.2. Техника защиты в баскетболе	45	Практическое занятие Стойки и передвижения защитника. Персональная защита	2	ОК 08
		Содержание учебного материала		
Тема 8.3. Тактика нападения и защиты в баскетболе	46	Практическое занятие Индивидуальные тактические действия. Действия игрока без мяча, с мячом.	2	ОК 08
		Содержание учебного материала		

Тема 8.4. Взаимодействия двух игроков, трех игроков	47	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника перемещений в баскетболе	2	ОК 08
Тема 8.5. Разновидности специального нападения	48	Содержание учебного материала		
		Командные тактические действия: стремительное нападение, позиционное нападение.	2	ОК 08
Тема 8.6. Обработка и совершенствование элементов баскетбола	49	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника бросков.	2	ОК 08
Тема 8.7 Взаимодействие игроков в игре	50	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Совершенствование технических и тактических элементов.	2	ОК 08
		6 семестр	24/24	
Тема 8.8 Ловля мяча в движении, передачи в парах, броски в корзину	51	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника бросков в игре. (штрафные, трех очковые)	2	ОК 08
Тема 8.9 Техничко-тактические действия в игре баскетбол.	52	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Судейство Двумя руками и одной рукой от груди, сверху, снизу, сверху вниз с добиванием	2	ОК 08
Тема 8.9.1 Учебная игра с судейством	53	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Игра 4+10 минут, отдельно юноши и девушки, смешанные команды	2	ОК 08
Раздел 9 Волейбол				
Тема 9.1 Ознакомиться с постановкой рук при приемах сверху	54	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника верхних приемов в волейболе	2	ОК 08
Тема 9.2 Закрепление		Содержание учебного материала		

нижних подач	55	Практическое занятие Техника нижних приемов в волейболе Совершенствование нижних приемов в игре	2	ОК 08
Тема 9.3 Тактико-технические элементы в игре	56	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Правила игры.	2	ОК 08
Тема 9.4 Подстраховка нападающего и блокирующего	57	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Тактика нападения и защиты в волейболе	2	ОК 08
Тема 9.5. Совершенствование раннее изученных подач.	58	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника владения мячом в игре.	2	ОК 08
Тема 9.6 Техника владения мячом в игре с судейством	59	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Поддачи: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	2	ОК 08
Тема 9.7 Верхняя прямая подача	60	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Тактика нападения и владения мячом в игре Передачи: двумя руками сверху, двумя снизу над собой.	2	ОК 08
	61	Содержание учебного материала		
		Самостоятельная работа Презентация на тему: «Специальная разминка в спортивных играх.»	2	ОК 08
Тема 9.8. Приемы мяча в игре	62	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника нападения и владения мячом в парах Передачи: двумя в прыжке, одной рукой сверху.	2	ОК 08
Тема 9.9. Закрепление изученных элементов (передачи, подачи)	63	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Тактика нападения и защиты	2	ОК 08
Тема 9.10. Подстраховка нападающего и блокирующего.	64	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Тактика работы защитника против нападающего	2	ОК 08
		7 семестр	22/22	

Раздел 10 Профессионально-прикладная физическая подготовка				
Тема 10.1 Закрепление скоростно-силовых элементов		Содержание учебного материала		
	65	Практическое занятие Развитие скоростно-силовых качеств Челночный бег 3*10м. Прыжки через скакалку.	2	ОК 08
Тема 10.2 Комплексы в парах.	66	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Развитие физических качеств	2	ОК 08
Тема 10.3 Работа по комплексам ОФП		Содержание учебного материала		
	67	Практическое занятие Броски мяча в цель Зачет: подтягивание, отжимание	2	ОК 08
Тема 10.4 Комплекс круговой тренировки	68	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Развитие силы. Развитие ловкости.	2	ОК 08
Тема 10.5 Развитие скорости ОФП с применением беговых упражнений		Содержание учебного материала		
	69	Практическое занятие Передачи мяча на скорость в команде между собой	2	ОК 08
Тема 10.6 Технические элементы в беге на выносливость		Содержание учебного материала		
	70	Развитие выносливости	2	ОК 08
Раздел 11 Легкая атлетика				
Тема 11.1 Особенности бега на короткие дистанции	71	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Стартовый разгон и финиширование на коротких дистанциях. Их отличие между дистанциями	2	ОК 08
Тема 11.2 Особенности бега на средние дистанции	72	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Совершенствование бега по виражу. Бег на финишной прямой	2	ОК 08
Тема 11.3 Совершенствование и закрепление основных		Содержание учебного материала		
	73	Практическое занятие Особенности эстафетного бега	2	ОК 08

элементов в эстафетном беге				
Тема 11.4 Закрепление основных тактических элементов на дистанции 2-3 км		Содержание учебного материала		
	74	Практическое занятие Особенности бега на длинные дистанции	2	ОК 08
Тема 11.5 Особенности кроссового бега		Содержание учебного материала		
	75	Практическое занятие Правила легкой атлетики	2	ОК 08
		8 семестр	28/28	
Раздел 12 Баскетбол				
Тема 12.1 Передачи мяча в движении в парах, тройках		Содержание учебного материала		ОК 08
	76	Практическое занятие Особенности передач в баскетболе	2	
Тема 12.2 Особенности бросков в игре	77	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника бросков в баскетболе	2	ОК 08
Тема 12.3 Особенности передач мяча с бросками	78	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Техника передач в баскетболе	2	ОК 08
Тема 12.4 Ведение с бросками со сменой направления и обводкой заслонов в игре		Содержание учебного материала		
	79	Практическое занятие Особенности ведения мяча с обводками и последующей атакой в кольцо	2	ОК 08
Тема 12.5 Особенности тактических элементов в игре	80	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Тактические обводки со следующим броском в кольцо	2	ОК 08
Тема 12.6 Перемещения в игре с передачами и бросками.		Содержание учебного материала		
	81	Практическое занятие Особенности технических элементов в игре Заслоны в игре.	2	ОК 08

Тема 12.7 Закрепление и совершенствование игры баскетбол		Содержание учебного материала		
	82	Практическое занятие Учебная игра с судейством	2	ОК 08
Раздел 13 Волейбол				
Тема 13.1 Особенности подач в волейболе	83	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Верхняя подача мяча по зонам. Учебная игра	2	ОК 08
Тема 13.2 Особенности приемов мяча в волейболе	84	Содержание учебного материала		
		Практическое занятие Верхние и нижние приемы мяча в игре. Учебная игра	2	ОК 08
Тема 13.3 Особенности подач в сочетании с приемами		Содержание учебного материала		
	85	Практическое занятие Работа в парах. Поддача+прием (снизу и сверху) Учебная игра	2	ОК 08
Тема 13.4 Особенности технико-тактических действий в игре		Содержание учебного материала		
	86	Практическое занятие Учебная игра с судейством и жестами	2	ОК 08
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
			Всего:	174/164(10)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Физическая культура

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программ дисциплины требует наличие спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля, оборудованных раздевалок.

Спортивное оборудование:

- гимнастические стенки,
- скамейки,
- мячи для спортивных игр,
- легкоатлетические гранаты,
- гантели, гири
- набивные мячи.
- теннисный стол

Технические средства обучения:

- музыкальный центр,
- секундомер.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 493 с.

2. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с.

3. Кислицын Ю.Л.; Решетников Н.В.; Физическая культура. Учебное пособие для студентов средних учебных заведений. М. Издательский центр «Академия» 2020

4. Ходов Ж.К.; Кузнецов В.С.; Практикум по теории и методике физического воспитания и спорта. М. Издательский центр «Академия» 2021

1.2.3. Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2021. — 379 с.

2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.

3. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

5. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2021. — 256 с.

6. Коробейников Н.К.; Михеев А.А.; Николенко И.Г. Физическое воспитание. Учебное пособие для учащихся средних специальных заведений. 2021.

Интернет-ресурсы:

-www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

-www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

-www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

-@fizruk_journal (Редакция журнала «Физрук»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, зачётных занятий, защиты рефератов, дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
<p>Умение: -использовать физкультурно-спортивную деятельность для достижения жизненных и профессиональных целей</p>	<p>Методы оценки знаний: -зачет -дифференцированный зачет Сдача контрольных нормативов: - бег 100м - бег 800м(девушки),1000м(юноши) -бег 2000м(девушки),3000м(юноши) -прыжок в длину с места, с разбега -передачи в парах с броском в кольцо -штрафные броски -верхняя прямая подача - прием-передача мяча над собой Юноши: -подтягивание на высокой перекладине -сгибание и разгибание рук в упоре лежа Девушки: -подтягивание на нижней перекладине - сгибание и разгибание рук в упоре лежа</p>
<p>Знание:- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -знать основы здорового образа жизни.</p>	<p>-«Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов» -«Профессионально-прикладная подготовка студента» -«Основы здорового образа жизни» -«Влияние физических упражнений на психофизические процессы и системы организма студента» -«Двигательная функция и повышение устойчивости организма студента»</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине Физическая культура

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для входного контроля
 - 3.2 ФОС для текущего контроля
 - 3.3 ФОС для рубежного контроля
 - 3.4 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по общеобразовательной дисциплине Физическая культура разработан на основании требований ФГОС СОО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе среднего общего образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств дисциплины – совершенствование содержания общеобразовательной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: входного контроля, текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для входного, текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий входного, текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для входного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

№	Наименование раздела дисциплины	Компетенции	Критерии оценивания	Оценочные средства текущего контроля успеваемости	Шкала оценивания
1.	Введение		Знать научные основы физической культуры и здорового образа жизни. Знать особенности организации и проведения самостоятельных занятий физической культурой.	Тестирование (сдача контрольных нормативов) Реферат для лиц, временно освобожденных от практических занятий	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

			Уметь соблюдать технику безопасности на занятиях физической культурой.		
2.	Легкая атлетика		Знать научные основы физической культуры и здорового образа жизни. Уметь выполнять упражнения легкой атлетики в соответствии с нормативами ГТО. Понимать особенности применения физических упражнений для лиц, имеющих отклонения в состоянии здоровья. Знать правила, терминологию и особенности проведения спортивных игр. Выполнять упражнения из программы спортивных игр. Знать основными судейства.	Тестирование (сдача контрольных нормативов) Реферат для лиц, временно освобожденных от практических занятий	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
3.	Волейбол		Знать научные основы физической культуры и здорового образа жизни. Уметь перемещаться в игре, выполнять подачи, нападающие удары при игре в волейбол. Владеть основами тактики игры. Понимать особенности применения физических упражнений для лиц, имеющих отклонения в состоянии здоровья. Знать правила,	Тестирование (сдача контрольных нормативов) Реферат для лиц, временно освобожденных от практических занятий	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

			терминологию и особенности проведения спортивных игр. Выполнять упражнения из программы спортивных игр. Знать основы судейства.		
4.	Баскетбол		Знать научные основы физической культуры и здорового образа жизни. Уметь перемещаться в игре, выполнять подачи, при игре в баскетбол. Владеть основами техники броска и тактики игры. Понимать особенности применения физических упражнений для лиц, имеющих отклонения в состоянии здоровья. Знать правила, терминологию и особенности проведения спортивных игр. Выполнять упражнения из программы спортивных игр. Знать основы судейства.	Тестирование (сдача контрольных нормативов) Реферат для лиц, временно освобожденных от практических занятий	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
5.	Общая физическая подготовка		Знать научные основы физической культуры и здорового образа жизни. Понимать особенности применения физических упражнений для лиц, имеющих отклонения в состоянии здоровья. Знать особенности	Тестирование (сдача контрольных нормативов) Реферат для лиц, временно освобожденных от практических занятий	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

		организации и проведения самостоятельных занятий физической культурой. Выполнять контрольные требования в соответствии с программой. Уметь обеспечивать помощь и страховку во время выполнения упражнений.		
Итого:	Зачет		Зачтено (отлично) Зачтено (хорошо) Зачтено (удовлетворительно) Не зачтено (неудовлетворительно)	
	Дифференцированный зачет		5 (отлично) 4 (хорошо) 3 (удовлетворительно) 2 (неудовлетворительно)	

2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины Физическая культура в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной

	<p>-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p> <p>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>- оценивать приобретенный опыт;</p> <p>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</p>	<p>деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p> <p>- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>
--	---	---

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для входного контроля

ФОС входного контроля состоит из заданий, взятых из открытого банка ОГЭ и ВПР о дисциплине Физическая культура. На выполнение заданий входного контроля дается 1 академический час (45 минут).

Обязательная часть содержит задания минимального обязательного уровня.

Правильно выполненное задание оценивается в баллах.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Нормативы

Контрольные упражнения	Пол	Нормативы, баллы		
		5	4	3
Лёгкая атлетика				
Бег 60 м, (сек)	Д	10,0	10,6	11,0
	Ю	8,9	9,4	9,8

Бег 100 м, (сек)	Д	16,5	16,8	17,0
	Ю	14,6	15,4	15,9
Бег 500 м, (мин)	Д	2,1	2,2	2,3
Бег 1000 м, (мин)	Ю	3,3	4,05	4,32
Бег 2000 м, (мин)	Д	10,3	11,2	12,0
Бег 3000 м, (мин)	Ю	13,3	14,5	15,4
	5			
Прыжок в длину с места, (см)	Д	165	145	140
	Ю	220	210	200
Общая физическая подготовка				
Подтягивание на перекладине (кол-во раз)	Ю	9	6	3
Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на гимнастической скамейке (кол-во раз)	Д	9	8	7
Бросок набивного мяча 1 кг. из-за головы (м)	Д	10,5	6,5	5,0
Бросок набивного мяча 2 кг. из-за головы (м)	Ю	9,5	7,5	6,5
Бег 6 минут	Д	20	18	16
	Ю	24	22	20
Челночный бег 3x10 м, (с)	Д	8,4	9,3	9,7
	Ю	7,3	8,0	8,3
Волейбол				
Верхняя передача двумя руками над собой (кол-во раз)	Д	12	10	8
	Ю	15	12	10
Нижняя передача двумя руками над собой (кол-во раз)	Д	12	10	8
	Ю	14	12	10
Верхняя передача мяча в парах через сетку (кол-во раз)	Д	15	12	8
	Ю	20	15	10
Нижняя подача в баскетбольный щит (5 попыток) Юноши с синей линии нападения. Девушки с 6,2 метра.	Д	3	2	1
	Ю	3	2	1
Баскетбол				
Ведение мяча на месте по восьмерке. Каждая ошибка «-» бал.		Из 3-х восьмерок.		
Ведение мяча по восьмерке между 2 стойками на расстоянии 6м (кол-во восьмерок за 30 сек.)		5	4	3
		6	5	4
Штрафной бросок (кол-во раз из 10 попыток)		4	2	1
		5	3	2
Бросок мяча в движении из под щита после ведения 2		Техника выполнения		

шага (кол-во раз из 5 попыток)			
Обводка области штрафного броска с обеих сторон с броском в корзину из под щита, (сек.)		14	15
		11,6	12
Броски с дистанции 4 – 5 м. (кол-во попаданий из 10 бросков)		4	3
		5	4
Ведение мяча с изменением направления по восьмерке с броском в корзину от плеча одной рукой после 2-х шагов. Попасть обязательно.		17,5	18
		14,5	15

3.2 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Физическая культура в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОГСЭ. 04. Физическая культура

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 4 Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4,4.5	Практические работы Фронтальный опрос Тестирование

3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Физическая культура в соответствии с учебным планом и рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 04. Физическая культура

НОРМАТИВЫ

Наименование дисциплины	ЮНОШИ								
	2 курс			3 курс			4 курс		
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
Бег 100 м	15,9	15,3	14,9	15,7	15,0	14,8	15,4	14,8	14,7
Бег 1000 м	4,20	4,00	3,5	4,15	3,50	3,40	4,10	3,45	3,35
Бег 3000 м	16,00	14,30	13,50	15,30	14,0	13,40	15,00	13,50	13,20
Прыжки в длину с места	190	205	220	195	210	230	205	220	235
Челночный бег 3x10 м	8,4	8,0	7,7	8,0	7,6	7,3	7,9	7,5	7,2

Подтягивание	6	7	8	8	10	-	-	-	-
Отжимание от пола	27	30	32	28	32	35	30	35	40
Подъём туловища из положения лёжа	21	25	27	23	26	30	25	28	31
Прыжки на скакалке за 1 мин.	45	60	75	60	75	90	75	80	95

Наименование дисциплины	ДЕВУШКИ								
	2 курс			3 курс			4 курс		
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
Бег 100 м	18,0	17,5	17,2	17,9	17,3	17,0	17,8	17,0	16,8
Бег 2000 м	14,00	12,50	12,00	13,3	12,30	11,30	13,00	11,30	11,20
Прыжки в длину с места	160	180	200	165	185	505	170	190	210
Челночный бег 3x10 м	9,4	8,9	8,6	9,3	8,8	8,5	9,3	8,7	8,4
Подъём туловища из положения лёжа	18	22	26	20	27	35	30	35	37
Прыжки на скакалке за 1 мин.	60	75	90	75	90	105	90	105	120

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

На дифференцированный зачет по дисциплине Физическая культура выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

Дифференцированный зачёт

N п/п	Наименование испытания (теста)	Нормативы		Физические качества, прикладные навыки и умения				
		Юноши	Девушки					
Обязательные испытания (тесты)								
		ОЦЕНКА						
		3	4	5	3	4	5	
1.	Бег на 30 м (с)	5,4	5,0	4,6	5,7	5,3	4,9	Скоростные возможности
	Бег на 60 м (с)	9,7	9,1	8,1	10,8	10,2	9,5	
2.	Бег на 2000 м (мин, с)	10:10	9:27	8:00	12:40	11:27	9:55	Выносливость
	Кросс на 3 км (бег по пересеченной местности) (мин, с)	16:55	15:45	14:10	19:55	18:05	16:40	

3.	Подтягивание из виса на высокой пере-кладине (количество раз)	5	9	13	-	-	-	Сила
	Подтягивание из виса лежа на низкой пере-кладине 90 см (количество раз)	12	18	25	9	13	19	
	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	19	25	37	7	11	16	
4.	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи - см)	+4	+6	+11	+5	+8	+15	Гибкость

Критерии оценивания:

Знания, умения и навыки обучающихся определяются при сдаче итогового норматива комплекса ГТО и оценивается 1 семестр- «зачтено» или «не зачтено», 2 семестр- 5(отлично), 4(хорошо), 3(удовлетворительно), 2(неудовлетворительно).

«Зачтено (отлично)» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, отлично выполнил контрольные нормативы.

«Зачтено (хорошо)» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, хорошо выполнил контрольные нормативы.

«Зачтено (удовлетворительно)» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий, удовлетворительно выполнил контрольные нормативы.

«Незачтено (неудовлетворительно)» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, не выполнил контрольные нормативы.

4.Список литературы

Основные источники:

1. А.А. Башиева Физическая культура. Учебник для нач. и среднего профессионального . образования. М. Издательский центр «Академия». 2020-272 с.
2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с
3. Железняк Ю.Д.; Савин В.П.; и др. Спортивные игры. Техника, тактика, методика обучения. Учебное пособие для студентов среднего профессионального образования. М. Издательский цент «Академия» 2019.
4. Кислицын Ю.Л.; Решетников Н.В.; Физическая культура. Учебное пособие для студентов средних учебных заведений. М. Издательский центр «Академия» 2020
5. Ходов Ж.К.; Кузнецов В.С.; Практикум по теории и методике физического воспитания и спорта. М. Издательский центр «Академия» 2021

Дополнительные источники:

1. Виленский М.Я.; Горшков А.Г. Основы здорового образа жизни студентов. Учебное пособие М. МНЭПУ, 2020
2. Голощاپов Б.Р. История физической культуры и спорта. Учебное пособие для студентов средних учебных заведений. М. Издательский центр «Академия» 2020.
3. Коробейников Н.К.; Михеев А.А.; Николенко И.Г. Физическое воспитание. Учебное пособие для учащихся средних специальных заведений. 2019.

Интернет-ресурсы:

- www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
- www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
- www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
- @fizruk_journal (Редакция журнала «Физрук»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология общения

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Психология общения является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического 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 ОК 03, 04, 05, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<ul style="list-style-type: none"> - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов - приемы саморегуляции в процессе общения

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	40
В т.ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	36
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

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

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1		2	3	4
		7 семестр	40/0(4)	
Раздел 1. Предмет психологии			16/0(0)	
Тема 1.1. Методологические и логические основы психологии общения		Содержание учебного материала		
	1.	Предмет и задачи психологии общения как отрасли психологической науки. Речь как важнейшая форма общения. Высказывания и выводы. Коммуникативные барьеры и потери информации в разговорном общении	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.2. Общение – основа человеческого бытия.		Содержание учебного материала		
	2.	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Виды, функции общения Сущность и типы людей в процессе совместной деятельности.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.3. Коммуникативная сторона общения в деятельности.		Содержание учебного материала		
	3.	Цели речевой деятельности – основа публичного выступления. Виды публичного выступления: сообщение, доклад, лекция, презентация, и др. Основные этапы работы над публичным выступлением.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.4 . Психологические особенности публичного выступления		Содержание учебного материала		
	4.	Цели речевой деятельности – основа публичного выступления. Виды публичного выступления: сообщение, доклад, лекция, презентация, и др. Основные этапы работы над публичным выступлением.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.5. Этические принципы общения в профессиональной деятельности.		Содержание учебного материала		
	5.	Этика как наука о нравственности, о законах и нормах человеческого поведения. Профессиональная и корпоративная этика, их отличие. Основные этические категории: долг, честь, совесть, и их развитие у персонала фирмы.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9

Тема 1.6 Уровень общительности один из критериев профессионализма	6.	Содержание учебного материала		
		Определение уровня общительности с использованием тестов.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.7. Беседа. Система подготовки к беседе	7.	Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
		Подготовка к беседе: система подготовки к беседе, план беседы. Структура деловой беседы.	2	
	Самостоятельная работа		2	
		Возможные трудности в начале беседы и способы их преодоления. Принятие решений и завершение беседы		
Тема 1.8. Навыки убеждения	8.	Содержание учебного материала		
		Рольевые игры, направленные на развитие навыков публичного выступления, на умения аргументировать и убеждать	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Раздел 2. Прикладные аспекты общения			12/0(0)	
Тема 2.1. Понятие о личности		Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	9.	Понятие личности. Структура и типология личности	2	
Тема 2.2. Межличностные взаимодействия в современном обществе		Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	10.	Выявление закономерностей, помогающих общению в группе, восприятие партнера в общении. Виды социальных взаимодействий. Механизмы взаимопонимания	2	
Тема 2.3 Различные стратегии в общении	11	Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
		Составить ситуации с использованием разных стратегий общения (контакт масок, светское общение, манипулятивное общение	2	
Тема 2.4 Различные стратегии в общении		Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	12.	1. Выявить особенности речевого общения личностей, научиться выбирать оптимальную дистанцию в общении между людьми.	2	
		Содержание учебного материала		
Тема 2.5. Конфликт и его сущность.	13.	Причины возникновения конфликтов среди людей. Определить ведущие стратегии в конфликте.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 2.5 Партнёрское общение		Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4,
	14.	Совершенствование коммуникативных навыков. Отработка приёмов партнёрского	2	

		общения.		ОК 5, ОК 9
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения в процессе коммуникации			12/0(4)	
Тема 3.1. Конструктивное общение толерантность		Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	15	Формирование ведения конструктивного общения. Пути разрешения конфликтных ситуаций. (на конкретных примерах). Толерантность как путь разрешения конфликтных ситуаций	2	
Тема 3.2. Определение признаков ложной информации		Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	16.	Лицо как произвольная эмоционально – сигнальная система и ценный источник информации для верификатора. Мимические способы обмана. Определение признаков ложной информации по голосу, мимике собеседника	2	
Тема 3.3 Соотношение эмоций и выражения лица.		Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	17.	Соотношение эмоций и выражения лица. Трудности в отличии ложной улыбки от искренней. Основные виды улыбок. Связь голоса с областями мозга, отвечающими за эмоции. Важность голоса для характеристики человеческой речи.	2	
		Самостоятельная работа Вспомните и проанализируйте сказки, художественные произведения (литература, кинофильмы), в которых рассматриваются примеры различных стратегий поведения в конфликтах. (задания по группам)	2	
	18.	Дифференцированный зачет	2	
			Всего:	40/0(4)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Психология общения»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место по количеству студентов;
 - рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Бодалев А.А. Психология общения: М.: Издательство «Институт практической психологии», - Воронеж: «МОДЭК», 2021. - 320с.
2. Волкова А.И. Психология общения (учебное пособие для ссузов) – Ростов на Дону.: Издательство «Феникс», 2021. – 448с.
3. Леонтьев А.А. Психология общения. (Сер.«Психология для студента».) – М.: Смысл, 2020. – 365 с.
4. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.
5. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-
<http://znanium.com/go.php?id=410246>.

Электронные ресурсы

- 1.Электронный журнал «Психологическая наука и образование». Изд. ГОУ ВПО Московский городской психолого-педагогический университет.
2. Каталог образовательных интернет-ресурсов. Курс «Психология общения». Форма доступа: 1. <http://www.psy.msu.ru/about/lab/semantec.html>.
2. <http://www.avpu.ru/proect/sbornik2004/161.htm>.
3. http://www.voppsy.ru/journals_all/issues/1995/952/952031.htm.
4. http://www.pirao.ru/strukt/lab_gr/l_det_p.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, выполнения студентами индивидуальных заданий (выполнение сообщений, докладов, составление ситуаций).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Выполнение заданий во время дифференцированного зачета Подготовить сообщения

использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Составление ситуаций Выполнение заданий во время дифференцированного зачета
использовать знания в области психологии общения в предотвращении и регулировании конфликтных ситуаций	Подготовка докладов Выполнение заданий во время дифференцированного зачета Подготовить сообщения
анализировать процесс общения между людьми.	Составить ситуации Подготовка сообщения Выполнение заданий во время дифференцированного зачета
Знания:	
взаимосвязь общения и деятельности;	Выполнение заданий во время дифференцированного зачета Подготовить сообщения Оценка доклада
цели, функции, виды и уровни общения;	Оценка сообщения Выполнение заданий во время дифференцированного зачета Подготовить сообщения
роли и ролевые ожидания в общении;	Выполнение заданий во время дифференцированного зачета Подготовить сообщения Оценка составленной ситуации
виды социальных взаимодействий;	Оценка составленной ситуации Выполнение заданий во время дифференцированного зачета Подготовить сообщения Составить конспект
механизмы взаимопонимания в общении;	Оценка составленных ситуаций Выполнение заданий во время дифференцированного зачета Подготовить сообщения

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Психология общения

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Психология общения разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов - приемы саморегуляции в процессе общения

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Психология общения в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОГСЭ Психология общения

Вариант № 1

1. Психология общения – это:

- а) раздел общей психологии, изучающий особенности трудовой деятельности человека
- б) раздел общей психологии, изучающий психологическое обеспечение решения проблем организации в условиях рыночной системы хозяйствования
- в) раздел общей психологии, предметом которого является психологическая специфика процессов общения

2. Какое общение направлено на извлечение выгоды от собеседника?

- а) формально-ролевое
- б) манипулятивное
- в) духовное

3. Коммуникативная сторона общения – это:

- а) обмен информацией между людьми
- б) взаимодействие между людьми
- в) восприятие друг друга

4. Невербальные средства общения – это:

- а) средства передачи словесной информации
- б) средства передачи отношения к партнеру по общению
- в) средства передачи словесной информации и отношения к партнеру

5. Зрительно воспринимаемые движения другого человека, выполняющие выразительно-регулятивную функцию в общении – это:

- а) кинесические средства
- б) такесические средства
- в) проксемические средства

6. Средства общения, связанные с голосом – это:

- а) экстралингвистика
- б) просодика и кинесика
- в) просодика и экстралингвистика

7. Мимика – это:

- а) движения руками и головой
- б) движение мышц лица
- в) эмоциональное состояние человека

8. Какие средства общения, связаны с пространственной ориентацией?

- а) такесические
- б) кинесические
- в) проксемические

9. Персональное общение предполагает следующие расстояние между партнерами:

- а) 0-45 см.
- б) 45-120 см.
- в) 120-400 см.

10. Публичное общение предполагает следующие расстояние между партнерами:

- а) 400-750 см.
- б) 120-400 см.
- в) 45-120 см.

11. Какой характер общения, если партнеры расположены за столом напротив друг друга?

- а) независимая позиция
- б) дружеская беседа
- в) оборонительный

12. Что относится к кинесическим средствам общения?

- а) высота голоса, скорость речи, тембр голоса
- б) мимика, взгляд, жесты
- в) визуальный контакт, рукопожатие, похлопывание

13. Индивидуально-психологические особенности человека, определяющие динамику протекания его психических процессов – это:

- а) характер
- б) темперамент
- в) черты характера

14. Укажите тип ВНД, соответствующий холерику:

- а) сильный – неуравновешенный – подвижный
- б) сильный – уравновешенный – подвижный
- в) сильный – уравновешенный – инертный

15. Укажите тип ВНД, соответствующий меланхолику:

- а) слабый – уравновешенный – подвижный
- б) сильный – уравновешенный – подвижный
- в) слабый – неуравновешенный – инертный

ВАРИАНТ № 2

1. Процесс взаимодействия людей, социальных групп, общностей, в котором происходит обмен информацией:

- а) сотрудничество
- б) общение
- в) обмен мнениями

2. В каком общении на первом месте стоят вопросы дела?

- а) светском
- б) духовном
- в) деловом

3. Интерактивная сторона общения – это:

- а) взаимодействие между людьми
- б) восприятие друг друга
- в) обмен информацией между людьми

4. Вербальные средства общения - это?

- а) средства передачи отношения к партнеру по общению
- б) средства передачи словесной информации
- в) средства передачи словесной информации и отношения к партнеру

5. Динамические прикосновения в форме рукопожатия, похлопывания – это:

- а) проксемические средства
- б) кинесические средства
- в) такесические средства

6. Общее название ритмико-интонационных сторон речи – это:

- а) просодика
- б) проксемика
- в) экстралингвистика

7. Жесты – это:

- а) положение человеческого тела
- б) разнообразные движения руками и головой
- в) эмоциональное состояние человека

8. Какие средства общения, связаны с тактильным воздействием?

- а) кинесические
- б) проксемические
- в) такесические

9. Социальное общение предполагает следующие расстояние между партнерами:

- а) 45-120 см.
- б) 120-400 см.
- в) 400-750 см.

10. Персональное общение предполагает следующие расстояние между партнерами:

- а) 0-45 см.
- б) 45-120 см.
- в) 120-400 см.

11. Какой характер общения, если партнеры расположены за столом по обе стороны угла?

- а) дружеская беседа
- б) оборонительный
- в) независимая позиция

12. Какой характер общения, если партнеры расположены за столом по диагонали?

- а) оборонительный
- б) независимая позиция
- в) дружеская беседа

13. Что относится к такесическим средствам общения?

- а) поза, походка, жесты
- б) мимика, взгляд, жесты
- в) рукопожатие, похлопывание

14. Укажите тип ВНД, соответствующий сангвинику:

- а) сильный – уравновешенный – подвижный
- б) сильный – неуравновешенный – подвижный
- в) сильный – уравновешенный – инертный

15. Укажите тип ВНД, соответствующий флегматику:

- а) сильный – неуравновешенный – подвижный
- б) сильный – уравновешенный – инертный
- в) слабый – уравновешенный – инертный

Ключи к тестам:

ВАРИАНТ № 1		ВАРИАНТ № 2	
1. в	9. б	1. б	9. б
2. б	10. а	2. в	10. б
3. а	11. в	3. а	11. а
4. б	12. б	4. б	12. б
5. а	13. б	5. в	13. в
6. в	14. а	6. а	14. а
7. б	15. в	7. б	15. б
8. в		8. в	

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Оценка 5 «отлично» ставится, если в тестовых заданиях проверочной работы не допущено ошибок;

Оценка 4 «хорошо» ставится, если в тестовых заданиях проверочной работы допущено от 1-3 ошибок;

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится, если в тестовых заданиях проверочной работы допущено 4 ошибки;

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если в тестовых заданиях проверочной работы допущено 5 и более ошибок.

3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Вопросы к дифференцированному зачёту

1. Предмет и задачи психологии общения.
2. Общение. Определение, функции, виды общения
3. Перцептивная сторона общения.
4. Интерактивная сторона общения.
5. Коммуникативная функция общения.
6. Психологические особенности общения.
7. Невербальные средства общения.
8. Виды и функции слушания.
9. Невербальные средства общения.
10. Техники психологического воздействия на людей.
11. Формы делового общения.
12. Личность. Структура личности.
13. Конфликтное общение. Понятие и виды конфликтов.
14. Причины конфликтов
15. Способы управления конфликтами.
16. Деловой этикет в профессиональной деятельности.
17. Манипуляции в общении (понятие, виды)
18. Психологическая типология личности
19. Этапы и стадии социализации личности
20. Деловая беседа по телефону (характеристика, особенности, приемы общения)
21. Деловой этикет в профессиональной деятельности (понятие, виды, особенности).

Вариант № 1

Выберите любую букву. И в течении пяти минут составьте рассказ , опираясь на виды воображения.

Вариант № 2

Вы звоните новому (старому) клиенту, потребности и вкусы которого вам неизвестны (известны). Вам необходимо:
расположить к себе клиента;
убедить его сделать заказ

Вариант № 1

1. Решите ситуацию.

Вы приняли на работу молодого способного специалиста, только окончившего престижный институт. Он отлично справляется с работой. Уже закончил несколько проектов, и клиенты им очень довольны. Вместе с тем он резок и заносчив в общении с другими работниками, особенно с обслуживающим персоналом. Вы каждый день получаете такого рода сигналы, а сегодня поступило письменное заявление по поводу его грубости. Какие замечания и каким образом необходимо сделать молодому специалисту, чтобы изменить его стиль общения в коллективе?

2. Дать характеристику перцептивной стороне общения (на конкретных примерах).

Вариант 2

Тема «Цели, виды и уровни общения. Связь общения и деятельности». Основы имиджа и самопрезентации: определение, виды и принципы. Правила составления резюме.
У18- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности описывать значимость своей профессии (специальности)
Вид деятельности - аудиторная

Тест на тему: «Общение»

Вариант 1

1. Процесс, который называется общением:

- а) множественные, непосредственные контакты незнакомых людей, а также коммуникация, опосредованная различными видами массовой информации
- б) сложный процесс взаимодействия между людьми, заключающийся в обмене информацией, а также в восприятии и понимании партнерами друг друга
- в) авторитарная, директивная форма воздействия на партнера по общению с целью достижения контроля над его поведением и внутренними установками, принуждения к определенным действиям или решениям

2. Паралингвистикой называют:

- а) система вокализации
- б) организация пространства и времени коммуникативного процесса
- в) визуальный контакт

3. Из предложенных выражений какие характеризуют язык:

- а) психологическая деятельность, которая проявляется как процесс общения с помощью слов
- б) средство хранения и передачи познавательного и социального опыта многих поколений
- в) система исторически сложившихся словесных знаков как средство общения

4. Как называется общение, которое имеет своей целью извлечение выгоды от собеседника с использованием различных приемов (лесть, запугивание, обман и пр.):

- а) манипулятивное
- б) светское
- в) деловое

5. Прямым общением называют:

- а) неполный психологический контакт при помощи письменных или технических устройств, затрудняющих или отдаляющих во времени получение обратной связи между участниками общения
- б) включение в процесс общения “дополнительного” участника как посредника, через которого происходит передача информации
- в) естественный контакт “лицом к лицу” при помощи вербальных и невербальных средств, когда информация лично передается одним из его участников другому

6. При каком стиле общения оба участника чувствуют себя личностью:

- а) авторитарный
- б) демократический
- в) индивидуальный

7. Массовое общение подразумевает:

- а) сложный процесс взаимодействия между людьми, заключающийся в обмене информацией, а также в восприятии и понимании партнерами друг друга
- б) непосредственными контактами людей в группах или парах, постоянных по составу участников
- в) множественные, непосредственные контакты незнакомых людей, а также коммуникация, опосредованная различными видами массовой информации

8. По содержанию общение делят:

- а) материальное, когнитивное, кондиционное, мотивационное, деятельностное
- б) непосредственное, опосредствованное, прямое, косвенное
- в) биологическое, социальное

9. Что понимается под “такесикой”:

- а) процесс передачи вербальной информации
- б) прикосновение людей друг к другу во время общения
- в) визуальный контакт

10. Коммуникативной стороной общения называют:

- а) обмен информацией
- б) восприятия друг друга
- в) взаимодействие

11. Оптико-кинетическая система знаков включает в себя:

- а) качество голоса, его диапазон, тональность, фразовые и логические ударения, предпочитаемые конкретным человеком
- б) включение в речь пауз, других вкраплений, например, покашливание, плача, смеха, наконец, сам темп речи
- в) жесты, мимику, пантомимику

12. Форма познания иного человека, основанная на возникновении к нему положительных чувств, называется:

- а) аттракция
- б) идентификация
- в) рефлексия

13. Выражения, которые характеризуют речь:

- а) психологическая деятельность, которая проявляется как процесс общения с помощью слов
- б) средство хранения и передачи познавательного и социального опыта многих поколений
- в) общение, направленное на передачу мыслей, выражение чувств и воли посредством языка

14. Какой из стилей общения позволяет одному участнику главенствовать и принимать все решения:

- а) либеральный
- б) авторитарный
- в) демократический

15. Как называются препятствия в общении, которые проявляются у партнеров в непонимании высказываний, требований, предъявляемых друг другу:

- а) эмоциональные барьеры
- б) культурные барьеры
- в) смысловые барьеры

Вариант 2

1. Назовите уровень, на котором осуществляется общение, когда один из партнеров подавляет другого:

- а) примитивный
- б) деловой
- в) манипулятивный

2. Стилистический барьер общения возникает:

- а) из-за неприязни или недоверия к коммуникатору
- б) из-за несоответствия стиля речи и ситуации общения
- в) из-за непонятной или неправильной логики рассуждений

3. Как мы называем упрощенные мнения относительно отдельных лиц или ситуаций:

- а) пренебрежение фактами
- б) предвзятые представления
- в) стереотипы

4. Как мы называем особый способ глубокого и безошибочного восприятия внутреннего мира другого человека:

- а) идентификация
- б) эмпатия
- в) рефлексия

5. Невербальной коммуникацией называется:

- а) включение в речь пауз, других вкраплений, например, покашливание, плача, смеха, наконец, сам темп речи
- б) восприятие, понимание и оценка людьми социальных объектов
- в) сторона общения, состоящая в обмене информацией между индивидами без помощи речевых и языковых средств, представленных в какой-либо знаковой форме

6. Какие качества отличают манипулятора:

- а) лживость
- б) примитивность чувств
- в) недоверие к себе и другим
- г) все ответы верны

7. Что является особенностью невербального общения:

- а) отсутствие возможности подделать эти импульсы
- б) его проявление обусловлено импульсами нашего подсознания
- в) оба ответа правильны

8. Как называется осознанное внешнее согласие с группой при внутреннем расхождении с ее позицией:

- а) конформность
- б) психическое заражение
- в) подражание

9. Косвенное общение характеризуется:

- а) неполным психологическим контактом при помощи письменных или технических устройств, затрудняющих или отдаляющих во времени получение обратной связи между

участниками общения

- б) включением в процесс общения “дополнительного” участника как посредника, через которого происходит передача информации
- в) осуществлением общения с помощью естественных органов, данных живому существу природой: руки, голова, туловище, голосовые связки и т.п.

11. Что относится к неречевому общению:

- а) взгляд
- б) телефонный разговор
- в) чтение стихотворения вслух

12.

11. Данному определению: “вид деятельности, в ходе которого происходит взаимный обмен информацией между участниками”, наиболее соответствует термин:

- а) познание
- б) обычай
- в) общение

12. Что является самой главной целью общения:

- а) общение ради общения
- б) достижение профессиональных успехов
- в) соблюдение правил этикета

13. Выберите ситуацию, не связанную с общением:

- а) Ученики приветствовали учителя
- б) в письме был “смайлик”
- в) Соня ответила на телефонный звонок

14. Что из предложенного является обязательным признаком любых форм общения:

- а) постановка цели
- б) речь
- в) передача информации

15. Нужно правильно закончить предложение: “Человек может передать свои чувства...”:

- а) не только словами, но и движениями
- б) не используя никаких средств общения
- в) исключительно с помощью речи

Ключ к тестам: вариант 1

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	Б	11	В
2	А	12	А
3	В	13	В
4	А	14	Б
5	В	15	В
6	Б		
7	В		
8	А		
9	Б		
10	а		

Ключ к тестам: вариант 2

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	А	11	В
2	Б	12	А
3	В	13	Б
4	Б	14	В
5	в	15	А
6	Г		
7	В		
8	А		
9	Б		
10	А		

Критерии оценки:

100—90 % полученных баллов от максимального количества —5«отлично»;

89 - 75 % - 4«хорошо»;

74 - 50 % - 3«удовлетворительно»;

49% и ниже - 2«неудовлетворительно».

\

4.Список литературы

4.1 Основные источники:

1. Ефимова, Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 192 с.
2. Кошечая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 304 с.

4.2.Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157274> (дата обращения: 27.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Кошечая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1145958> (дата обращения: 27.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

4.3. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Курс «Психология общения». Форма доступа: 1.
<http://www.psy.msu.ru/about/lab/semantec.html>.
2. <http://www.avpu.ru/proect/sbornik2004/161.htm>.
3. http://www.voppsy.ru/journals_all/issues/1995/952/952031.htm.
4. http://www.pirao.ru/strukt/lab_gr/1_det_p.html
5. Электронный журнал «Психологическая наука и образование». Изд – во ГОУ ВПО Московский городской психолого-педагогический университет.

4.4. Дополнительные источники

1. Петровский А.В., Ярошевский М.Г. Психология: Учебник для студ. высш. пед. учеб.заведений. – М.:»Академия», 2021. – 512с

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы потребительской кооперации

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы потребительской кооперации

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы потребительской кооперации является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОГСЭ.06., вариативная часть

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- анализировать правовые и социально-экономические условия функционирования системы потребительской кооперации, направления развития ее многоотраслевой деятельности как социально ориентированной системы, внутрисистемные отношения;
- обобщать исторический опыт ее развития;
- сравнивать другие организации рыночной экономики с организациями потребительской кооперации, выделять их преимущества и делать выбор.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен **знать**:

- сущность и содержание основных понятий, относящихся к кооперации;
- организационное построение потребительской кооперации России;
- определение кооператива и потребительского общества;
- порядок образования, примерный устав, условия членства в потребительском обществе,
- историю образования первых потребительских обществ в мире, в России, в Астраханском крае;
- многоотраслевую деятельность потребительской кооперации РФ и Астраханской области и ее значение;
- современные оценки социально-преобразующей роли кооперации;
- Законодательные акты, регулирующие деятельность потребительской кооперации;
- международное кооперативное движение.

Студент должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Общая нагрузка - **36 ч.**, в том числе:

самостоятельная работа – **0 ч.**;

теоретические – **26 ч.**;

практические

-

10

ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы потребительской кооперации

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая нагрузка	36 ч.
в том числе:	
самостоятельная работа	
теоретические	26 ч.
практические	10 ч.
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачёта	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы потребительской кооперации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	8 семестр		36/10	
Раздел 1 Виды кооперативов и их общие признаки			4/0(0)	
Тема 1.1 Основные понятия, виды кооперативов и их назначение.	1	Содержание учебного материала Понятия «кооперация» и «кооператив». Понятие «кооперативная система». Понятие «кооперативное движение». Классификация кооперативов. Назначение и функции кооперативов разных видов.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Тема 1.2 Основные общие признаки кооперативов разных видов.	2	Содержание учебного материала Понятие «признаки кооперативов». Основные общие признаки кооперативов как специфических коллективных предприятий.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Раздел 2 Кооперативные принципы и ценности			2/0(0)	
Тема 2.1 Современные кооперативные принципы и ценности		Содержание учебного материала Понятие - «кооперативные ценности и их значение». основополагающие ценности кооперативов.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Раздел 3 История возникновения и развития потребительской кооперации			6/0(0)	
Тема 3.1 Зарождение потребительской кооперации в Англии и других зарубежных странах	3	Содержание учебного материала Предпосылки возникновения и развития кооперативов при капитализме. Англия – родоначальница потребительской кооперации. Зарождение потребительской кооперации в странах Европы и на других континентах.	2	ОК 03-04; ОК 10-11

Тема 3.2 Возникновение первых потребительских обществ в России Развитие кооперации в дореволюционной России.		Содержание учебного материала		
	4	Большая артель декабристов – первое потребительское общество России. Создание зависимых и независимых потребительских обществ после отмены крепостного права. Развитие потребительской кооперации России в период с 1831 по 1904 гг. Развитие потребительской кооперации России в период с 1905 по 1917 гг. История создание Центрального Союза России (МСПО). Роль Центросоюза России (МСПО) в развитии потребительской кооперации.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Тема 3.3 Потребительская кооперация в условиях Советской власти и перехода к рыночной экономике		Содержание учебного материала		
	5	Потребительская кооперация в период Советской власти (1917 – 1990 гг.). Потребительская кооперация в условиях перехода к рыночной экономике.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Раздел 4 Правовые и организационные основы потребительской кооперации РФ			6/2(0)	
Тема 4.1 Типы кооперативов по Гражданскому кодексу РФ. Социальная миссия потребительской кооперации		Содержание учебного материала		
	6	Типы кооперативов, предусмотренные Гражданским кодексом РФ. Общие и отличительные черты производственных и потребительских кооперативов. Потребительская кооперация – социально ориентированная система рыночной экономики. Реализация кооперативных принципов в деятельности потребительской кооперации.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Тема 4.2 Правовые и организационные основы потребкооперации РФ		Содержание учебного материала		
	7	Законодательство и кооперация. Значение Закона РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации» от 11.07.1997 №97-ФЗ. Уставы потребительских обществ. Правительство и потребительская кооперация. Потребительская кооперация – система потребительских обществ и потребительских союзов. Структура органов управления и контроля потребительских обществ и потребительских союзов. Основные функции органов управления потребительских обществ и их союзов.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
		Содержание практического занятия		
	8	П/З Изучение Закона РФ «О потребительской кооперации (потребительских		ОК 03-04;

		обществах, их союзах) в РФ» от 11.07.1997 №97-ФЗ	2	ОК 10-11
Раздел 5 Экономическая основа деятельности потребительских обществ и их союзов Пайщики – социальная основа потребительской кооперации. Кадры потребительской кооперации			2/0(0)	
Тема 5.1 Имущественные отношения и пайщики потребительского общества. Кадры потребительской кооперации		Содержание учебного материала		
	9	Формы собственности. Особенности собственности потребительской кооперации. Права и обязанности пайщиков по Закону РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации». Стимулирование пайщиков за экономическое участие в деятельности потребительского общества. Кадровая и образовательная деятельность потребительской кооперации	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Раздел 6 Многоотраслевая деятельность потребительской кооперации и ее значение для развития сельских территорий.			8/4(0)	
Тема 6.1 Розничная торговля и общественное питание потребительской кооперации, их значение и направления деятельности		Содержание учебного материала		
	10	Отрасли хозяйственной деятельности потребительской кооперации. Значение и функции торговли потребительской кооперации. Направления развития розничной торговли потребительской кооперации в рыночной экономике. Значение общественного питания потребительской кооперации. Направления развития общественного питания потребительской кооперации.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
		Содержание практического занятия		
	11	П/З Развитие и особенности розничной торговли и системы общественного питания потребительской кооперации Астраханского края.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Тема 6.2 Заготовки и услуги в потребительской кооперации		Содержание учебного материала		
	12	Особенности заготовительной деятельности потребительской кооперации. Значение и особенности развития промышленности потребительской кооперации. Виды услуг в потребительской кооперации. Направления развития услуг в потребительской кооперации	2	ОК 03-04; ОК 10-11
		Содержание практического занятия		
	13	П/З Основные направления заготовительной деятельности и виды услуг потребительской кооперации Астраханского края, значение, особенности	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Раздел 7 Этапы становления и развития потребительской кооперации в Астраханском крае			10/2(0)	

Тема 7.1 Астраханская кооперация: от дореволюционного периода до первой половины XX века.		Содержание учебного материала		
	14	Первые товарищества потребителей края. Развитие кооперации в 20-30-е годы XX .	2	ОК 03-04; ОК 10-11
		Содержание учебного материала		
	15	Астраханская кооперация в довоенный период. Вклад кооперации Астраханского края в Победу на фронтах Второй мировой войны.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Тема 7.2 Развитие потребкооперации края: 50-е года XX века - XXI век		Содержание учебного материала		
	16	Роль Астраханской кооперации в восстановлении народного хозяйства края и страны. Современный этап развития	2	ОК 03-04; ОК 10-11
		Содержание практического занятия		
	17	П/З Основные направления деятельности потребительской кооперации Астраханского края в современных условиях	2	
Раздел 8 Роль Центросоюза РФ в национальном и международном кооперативном движении			2/2(0)	
		Содержание практического занятия		
	18	П/З Роль Центросоюза РФ в национальном кооперативном движении. Современное международное кооперативное движение. Международное кооперативное движение. Международный кооперативный альянс. Международная деятельность Центросоюза РФ. Дифференцированный зачёт.	2	ОК 03-04; ОК 10-11
Всего:			36/10(0)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Основы потребительской кооперации

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Социально-экономические дисциплины.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ». Федеральный закон от 11 июля 1997 г. №97-ФЗ (в действующей редакции)
2. Примерный устав потребительского общества (сельского, поселкового, районного, городского и другого) с кооперативными участниками (утв. Постановлением Совета Центросоюза РФ от 21.12.2000 Протокол №4-С.п.6)
3. Концепция развития потребительской кооперации РФ на период до 2020 года. М., 2016
4. Соломатин А.Н. Экономика и организация деятельности торгового предприятия: Учебное пособие. М.: Инфра-М., 2018
5. Соколова С.В. Основы экономики: Учебное пособие. М.: Академия, 2018
6. Теплова Л.Е. основы потребительской кооперации: Учебное пособие. М.:Инфра-М., 2019

Интернет-ресурсы:

1. Портал «Гуманитарное образование» <http://www.humanites.edu.ru/>
2. Федеральный портал «Российское образование» <http://edu.ru/>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Основы потребительской кооперации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контроля подготовки сообщений, составления конспекта, выполнения практических работ.

*Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля оценок
<p>Умения: Анализировать правовые и социально-экономические условия функционирования системы потребительской кооперации, направления развития ее многоотраслевой деятельности как социально ориентированной системы, внутрисистемные отношения. Обобщать исторический опыт ее развития. Сравнивать другие организации рыночной экономики с организациями потребительской кооперации, выделять их преимущества и делать выбор.</p>	<p>«Отлично» - изложение полное, правильное, отражающее содержание задания, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично. Изложение вопроса подтверждается ссылками на законодательство и примерами реализации названных положений на практике. «Хорошо» - ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (две-три ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), легко справляемые по дополнительным вопросам, осознанное применение профессиональных понятий и терминов и нормативно-правовых актов. «Удовлетворительно» - ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются не последовательно, с ошибками (одна-две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах). «Неудовлетворительно» - ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы, допущены существенные ошибки в изложении и анализе полученных результатов, незнание нормативно-правовых актов</p>	<p>Подготовка к проведению практической работы.</p> <p>Подготовка сообщений</p> <p>Проверка тестирования.</p> <p>Защита практической работы.</p> <p>Оценка сообщений по теме.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Оценка сообщений по теме.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы потребительской кооперации

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Основы потребительской кооперации разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств. ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Освоивших программу учебной дисциплины Основы потребительской кооперации, ФОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

Студент должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Основы потребительской кооперации в соответствии с учебным планом и рабочей программой.

Вариант 1

Выберите правильный ответ

1 Современные кооперативные принципы

- А) сотрудничество на местном уровне
- Б) сотрудничество на национальном уровне
- В) сотрудничество на международном уровне
- Г) все верно
- Д) все неверно

2 Общее собрание пайщиков собирается обычно:

- А) один раз в два года
- Б) ежеквартально
- В) не реже одного раза в год

3 Кооператив – это:

- А) акционерное общество
- Б) фермерский союз
- В) союз физических лиц

4 Какое общество возникло в Англии в 1844 году:

- А) Скандинавское потребобщество
- Б) Рочдельское потребобщество
- В) английское потребобщество

5 В каком году в России появился рабочий кооператив:

- А) 1873
- Б) 1864
- В) 1865

6. Предпринимательство – это:

- А) Инновационная деятельность
- Б) Коллективная деятельность
- В) инициативная деятельность

7. Где состоялся первый учредительный международный кооперативный: конгресс:

- А) Дания
- Б) Италия
- В) Лондон

8. В МКА определено следующее: «содействовать развитию мирового кооперативного движения, пропагандировать, поощрять устойчивое развитие человечества»

- А) Уставе
- Б) Соглашении
- В) Кодексе

9 Кто является главным представителем МКА

- А Председатель
- Б Президент
- В Генеральный директор

10 Что, как известно, основывается на вере человека в собственные возможности и исходит из того, что каждый сам способен осознать свои потребности и сможет их реализовать при условии наличия свободы действий

- А Потребительская кооперация
- Б Рыночная экономика
- В Административная система

11 Что такое дисфункция

- А Неблагоприятные последствия
- Б Осознаваемые последствия
- В Благоприятные последствия

12 В каком году структура импорта потребительской кооперации потерпела значительные изменения

- А 1999

Б 1980

В 1990

13 Что является одним из традиционных видов кооперативной деятельности, решающим задачи увеличения товарных ресурсов и организации товарообмена в сельской местности

А Торговля

Б Заготовка

В Промышленность

14 От чего зависит уровень торгового обслуживания населения

А Слаженной работы

Б Самого населения

В Качества продукции

15 Кооперативное ... – это прежде всего специальные законодательные акты о кооперации

А) Устав

Б) Законодательство

В) Общество

16 Что является источником формирования имущества потребительского общества

А) Акции

Б) Облигации

В) Паевые взносы

17. Высший орган управления союза потребительских обществ – это:

А) Президент

Б) Председатель

В) Общее собрание пайщиков

18. Какой закон был принят в 1988 году:

А) «О потребительской кооперации»

Б) «О кооперации в РФ»

В) «О кооперации в СССР»

19. Что означают три цвета на эмблеме Татпотребсоюза:

А). Триединство

Б). Монолитный союз потребительских обществ

В) Ничего

20. Что является одним из важных направлений деятельности потребкооперации

А) Удовлетворение материальных потребностей

Б) Формирование рыночных отношений

В) Распространение культуры

Вариант 2

1. Характерной чертой какого вида кооператива является обязательное трудовое участие членов на его предприятии:

А) «чистый» тип кооператива

Б) Кооперативы с элементами акционерной формы

В) Кооперативы смешанного типа

2 Какой вид кооперации обладает наибольшими перспективами развития:

А) Кредитная

Б) Потребительская

В) Производственная

3. Что является обязательным признаком юридической самостоятельности, систематизированным сводом правил

А) устав

Б) кодекс

В) правовой акт

4. Какие основные типы кооперации существуют в России

А) производственные, сельскохозяйственные, потребительские

Б) сельскохозяйственные, потребительские, жилищные

В) потребительские, производственные, кредитные

5. Как называется кооператив, который занимается преимущественно продажей товаров народного потребления

А) Потребительский

Б) Сельскохозяйственный

В) Промысловый

6. В каком году вступил в силу закон о кооперации в СССР

А) 1987 г.

Б) 1988 г.

В) 1999 г.

7. Собственность потребительских обществ характеризуется как

А Коллективная, групповая собственность

Б Индивидуальная

В Частично групповая, частично индивидуальная

8. В какой форме может быть внесен паевой взнос

А Только в денежной форме

Б Наличные деньги, ценные бумаги

В Денежные средства, ценные бумаги, земля и другим имуществом, имеющим денежную оценку

9. Как называется фонд потребительского общества, который после ликвидации общества передается другому потребительскому обществу

А Паевой

Б Неделимый

В Развития

10. В каком году был принят первый закон, касающийся потребительской кооперации

А 1897 г.

Б 1896 г.

В 1895 г.

11. Самая сущность кооперации – это

А Демократия

Б Аристократия

В Бюрократия

12. Какому классу населения выгодна кооперация

А рабочему классу

Б бедняком

В высшему классу

Г всем

13. в основе современной кооперации лежит

А частная собственность

Б государственная собственность

В общественная собственность

14. Кооператорам нужны прежде всего

А Деньги

Б Знания

В Деньги и знания

15. На какой срок создаются потребительские общества

А 30 лет

Б 40 лет

В Неопределенный срок

16. В каком году был создан Центросоюз РФ

А 1991 г.

Б 1992 г.

В 1993 г.

17. К числу коммерческих организаций, из перечисленных:

1. Хозяйственные товарищества
2. Хозяйственные общества
3. Потребительские кооперативы
4. Производственные кооперативы, относятся:

А 1,2, 3,4

Б 1,2,4

В 1,2,3

Г 1,3,4

18 Потребительское общество является динамичной системой, поскольку:

А осуществляет платежи налогов

Б обеспечивает соблюдение государственных стандартов

В реагирует на изменения внешней среды

Г имеет задачей увеличение объемных показателей деятельности

19 Передача пая гражданину, не являющемуся членом кооператива, возможна лишь:

А по решению члена кооператива, который хочет передать пай

Б с согласия общего собрания кооператива

В такая передача запрещена уставом

20. Второй уровень организационной системы потребительской кооперации образуют:

А) потребительские общества

Б) краевые, республиканские и областные союзы потребительских обществ

В) районные союзы потребительского общества

21. Паевой взнос - это...:

А имущественный взнос пайщика в паевой фонд потребительских обществ деньгами, ценными бумагами, земельным участком и земельной долей

Б денежная сумма, направленная на покрытие расходов, связанных со вступлением в потребительское общество

В фонд, состоящий из паевых взносов, вносимых пайщиками

22. С какого момента можно считать себя принятым в кооператив?

А) с момента подачи заявления

Б) с даты принятия решения общего собрания

В) с момента внесения паевого взноса

23. Вступительный взнос входит в состав паевого фонда?

А) да

Б) нет

24. Как называется взнос, который не подлежит возврату при выходе пайщика из потребительского общества?:

А) паевой взнос

Б) вступительный взнос

25. Какой документ необходим для приема в члены кооператива?:

А) договор

Б) контракт

В) заявление

Г) соглашение

26. Процесс заготовительной деятельности включает следующие этапы:

А подготовка к заготовительному сезону

Б приемка продукции

В сбыт продукции

Г все ответы верны

27. Коммерческую организацию, в отличие от некоммерческой, характеризует:

А территория ее функционирования

- Б количественный состав участников
- В сфера хозяйственной деятельности
- Г нацеленность на получение прибыли

28. Некоммерческую организацию, в отличие от коммерческой, характеризуют:

- А) профессиональный состав участников
- Б) размер уставного капитала
- В) особенности использования прибыли
- Г) сроки деятельности по договору участников

29. Что относится к правам пайщиков потребительского общества?:

- А) вступать в потребительское общество и выходить из него на добровольной основе
- Б) участвовать в деятельности потребительского общества, избирать и быть избранным в органы управления и органы контроля
- В) пользоваться льготами, предусмотренными для пайщиков общим собранием потребительского общества
- Г) быть принятым в первоочередном порядке на работу в потребительское общество, в соответствии с образованием, профессиональной подготовкой и с учетом потребности в работниках
- Д) все перечисленные варианты ответов

30. Пайщик потребительского общества обязан:

- А) соблюдать устав потребительского общества
- Б) выполнять решения общего собрания потребительского общества
- В) выполнять свои обязательства перед потребительским обществом по участию в его хозяйственной деятельности
- Г) всё выше перечисленное верно

Ответы к тестам 1 варианта:

1Г	2В	3В	4Б	5В	6В	7В	8А	9Б	10Б
11А	12В	13Б	14А	15Б	16В	17В	18В	19А	20А
21А	22А	23Б	24В	25А	26А	27В	28А	29Б	30В

Ответы к тестам 2 варианта:

1А	2Б	3А	4А	5А	6Б	7А	8В	9Б	10А
11А	12Г	13А	14В	15А	16Б	17Б	18В	19Б	20В
21А	22Б	23Б	24Б	25В	26Г	27Г	28В	29Д	30Г

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине Основы потребительской кооперации проводится дифференцированный зачет различной степени сложности по дисциплине ОГСЭ.06 Основы потребительской кооперации.

Вопросы к дифференцированному зачету:

1. Кооператив: понятие, признаки, виды. Кооперация. Кооперативное движение: определение, цель, результат, участники. Кооперативные ценности.
2. Кооперативные идеи в Западной Европе (Р. Оуэн, Ш. Фурье, У. Кинг, К. Маркс).
3. Кооперативные идеи в дореволюционной России (революционные демократы, народники).
4. Кооперативные идеи в Советской России в 20-30-х годах (В. И. Ленин, И. В. Сталин, А. В. Чаянов).
5. Современные взгляды на кооперацию.
6. Причины и предпосылки возникновения кооперативов. Первые кооперативы в Западной Европе, Америке, Азии и Африке, их взаимоотношения с государством, профсоюзами и политическими партиями.

7. Кооперативное движение в России в 1825-1917гг.
8. Кооперация в Советской России в 1917-1928гг. Революция 1917г и кооперативы. Потребкооперация в годы «военного коммунизма» и НЭПа.
9. Потребительская кооперация в условиях складывания централизованной экономики (30-е годы). Вклад потребкооперации в победу над фашизмом.
10. Потребкооперация в 1946-1986 гг. Потери и приобретения отечественной кооперации в условиях АКС.
11. Кооперативы и кооператоры эпохи перестройки.
12. Правовые основы потребительской кооперации. ФЗ о потребкооперации 1992, 1997 и 2000 гг. Гражданский кодекс РФ о потребкооперации.
13. Уставные основы потребкооперации. Уставы ПО и союзов ПО.
14. Образование и государственная регистрация ПО, принципы его деятельности, членство, права и обязанности пайщиков и работников, реорганизация и ликвидация ПО.
15. Органы управления ПО: общее собрание пайщиков, общее собрание уполномоченных, Совет ПО, Правление ПО. Самоуправление в потребкооперации. Кооперативная демократия.
16. Система потребкооперации в РФ. Кооперативная идея.
17. Основные отрасли деятельности потребкооперации и перспективы их развития.
18. Кадры потребкооперации.
19. Проблемы и преимущества потребкооперации РФ на современном этапе.
20. Социальная миссия потребкооперации: направления и задачи.
21. Международное кооперативное движение. МКА, его создание, цели, направления деятельности. 32 Конгресс и Генеральная ассамблея МКА в Квебеке в 1992 году.
22. Роль потребкооперации РФ в международном кооперативном движении.

Тест

для проведения аттестации в форме дифференцированного зачета

Вариант 1

Выберите правильный ответ

1. Кто из русских идеологов, революционеров-демократов считал, что в основе преобразования общества должны быть производственные товарищества?

- 1) А. Герцен
- 2) Н. Чернышевский
- 3) Г. Плеханов

2. Когда был организован первый ссудо-сберегательный кооператив в России?

- 1) в 1865 г.
- 2) в 1869 г.
- 3) в 1871 г.

3. Кто дал крупную беспроцентную ссуду первому кредитному кооперативу в России при его основании?

- 1) граф Строганов
- 2) помещик Ф. Лугинин
- 3) князь А. Васильчиков

4. Какие слои населения России в начале XX в. больше всего нуждались в объединении в кредитные кооперативы?

- 1) крестьяне
- 2) рабочие

3) служащие

5. Чьи идеи и практику использовали создатели первого кредитного кооператива в России?

1) Г. Шульце – Деличе

2) Ф. Райффайзена

3) и того, и другого одновременно

6. В каком году принят первый образцовый устав ссудо-сберегательного товарищества в России?

1) 1871 г.

2) 1895 г.

3) 1898 г.

7. Кто основал первую сыроваренную артель в России?

1) князь А. Васильчиков

2) помещик Н. Верещагин

3) помещик Ф. Лугинин

8. Когда в России был создан «Комитет о сельских ссудо-сберегательных и промышленных товариществах», содействовавший открытию новых кредитных кооперативов?

1) в 1865 г.

2) в 1871 г.

3) в 1895 г.

9. Какие кооперативы пропагандировал Н. Чернышевский для организации производства?

1) кредитные кооперативы

2) производственные товарищества

3) потребительские общества

10. Когда была образована первая сыроваренная артель в России?

1) в 1844 г.

2) в 1866 г.

3) в 1872 г.

11. Кто впервые возглавил Кыновское потребительское общество?

1) граф Строганов

2) управляющий заводом Н. Рогов

3) рабочий П. Трофимов

12. Кто был организатором целого движения в поддержку развития кредитной кооперации в России в пореформенные годы?

1) Н.Г. Чернышевский

2) князь А.И. Васильчиков

3) помещики Лугинины

13. В каком году в России был принят первый Нормальный устав сельскохозяйственных товариществ?

1) 1871 г.

2) 1897 г.

3) 1908 г.

14. Какие кооперативы в России большевики использовали для политической классовой борьбы пролетариата?

1) потребительские общества рабочих

2) сбыто-снабженческие товарищества крестьян

3) кредитные кооперативы

15. Когда в России было принято Положение о мелком кредите, по которому разрешалось создавать наряду с ссудо-сберегательными товариществами кредитные

в 1872 г.

2) в 1895 г.

3) в 1912 г.

16. Основная цель кредитных кооперативов:

1) удовлетворение потребностей членов в дешевом кредите

2) в осуществление торгово-посреднических операций

3) в получении максимальной прибыли

17. В каком году был образован Московский союз потребительских обществ (МСПО)?

1) 1871 г.

2) 1898 г.

3) 1912 г.

18. Кто был одним из организаторов Центрального товарищества льноводов, созданного в 1915 году?

1) Н.В. Верещагин

2) С.Л. Маслов

3) А.В. Чайанов

19. В каком году был образован Сибирский союз маслодельных артелей?

1) 1898 г.

2) 1907 г.

3) 1911 г.

20. Какой знаменитый труд по кооперации написал М. Туган-Барановский?

1) Социальные основы кооперации

2) Основные идеи и формы организации крестьянской кооперации

3) Краткий курс кооперации

Вариант 2

1. Как первоначально назывался первый центральный кооперативный союз России?

1) МСПО

2) Центросоюз

3) МНБ

- 2. В каком году принят первый нормальный типовой Устав потребительских обществ в России?**
- 1) 1897 г.
 - 2) 1898 г.
 - 3) 1905 г.
- 3. Почему идеи кооперативного социализма относятся к реформистским теориям?**
- 1) предлагают мирный путь преобразования капитализма в социализм
 - 2) предлагают кооперативы для экономических реформ
 - 3) рассматривают кооперативы как средство социальной защищенности населения
- 4. Крестьяне-переселенцы в начале XX века нашли свой путь в капитализм, опирающийся на:**
- 1) опыт американских фермеров
 - 2) американские и европейские традиции
 - 3) русские коллективистские традиции: общину сменила кооперация
- 5. В каком году был образован Московский народный банк (МНБ), финансировавший российскую кооперацию и являвшийся крупной торгово-посреднической конторой для российской кооперации?**
- 1) 1907 г.
 - 2) 1912 г.
 - 3) 1917 г.
- 6. Как повлияла первая мировая война на развитие кредитной кооперации?**
- 1) способствовала бурному росту численности кредитных товариществ
 - 2) рост численности членов замедлился, так как спрос на ссуды сократился
 - 3) кредитная кооперация прекратила свое существование
- 7. Как называется основная работа А.В. Чаянова по сельскохозяйственной кооперации?**
- 1) Социальные основы кооперации
 - 2) Основные идеи и формы организации крестьянской кооперации
 - 3) Краткий курс кооперации
- 8. Какие виды сельскохозяйственных кооперативов получили наибольшее развитие на юге России в начале XX века?**
- 1) сельскохозяйственные товарищества и общества
 - 2) кредитные и ссудо-сберегательные товарищества
 - 3) маслодельные артели
- 9. Когда в России был принят Закон о кооперации?**
- 1) в 1895 г.
 - 2) в 1912 г.
 - 3) в 1917 г.
- 10. Какую конечную цель преследуют теоретики кооперативного капитализма?**
- 1) преобразование капитализма в социализм
 - 2) улучшение капитализма
 - 3) преобразование капитализма в совершенно новый строй «кооперативизм»

11. Когда был принят Декрет СНК «Об объединении всех видов кооперативных организаций»?

- 1) в 1918 г.
- 2) в 1920 г.
- 3) в 1921 г.

12. В какой период советской власти была упразднена кредитная кооперация?

- 1) в годы НЭПа
- 2) в период коллективизации
- 3) в период гражданской войны

13. Кто является автором сельскохозяйственной теории «дифференцированных оптимумов»?

- 1) М. Туган-Барановский
- 2) А.В. Чаянов
- 3) С.Л. Маслов

14. Новая экономическая политика (НЭП):

- 1) стабилизировала положение кооперативов
- 2) ухудшила положение кооперативов
- 3) разорила сельскохозяйственные кооперативы

15. Главной формой сельскохозяйственной кооперации в ходе коллективизации (конец 1920-х – нач. 1930-х гг.) признавалась:

- 1) коммуна
- 2) товарищество по совместной обработке земли (ТОЗы)
- 3) земледельческая артель

16. В какой период советской власти были уничтожены все виды сельскохозяйственной кооперации, за исключением колхозов?

- 1) в 1920-е гг.
- 2) в 1930-е гг.
- 3) в 1980-е гг.

17. В каком году был принят «Закон о кооперации» в СССР?

- 1) 1956 г.
- 2) 1985 г.
- 3) 1988 г.

18. К какой форме организаций относятся сельскохозяйственные производственные кооперативы по Гражданскому кодексу РФ?

- 1) к коммерческим организациям
- 2) к некоммерческим организациям

19. Видом производственного сельскохозяйственного кооператива является:

- 1) сельскохозяйственная артель (колхоз)
- 2) сбытоснабженческий кооператив
- 3) совхоз

20. Каким законом регулируется деятельность сельскохозяйственного кредитного кооператива?

- 1) ФЗ РФ «О сельскохозяйственной кооперации»(1995 г.)

- 2) ФЗ РФ «О кредитной кооперации» (2009 г.)
 3) ФЗ РФ «О производственных кооперативах» (1996 г.)

Ключи к тестам 1 варианта

1. 2); 2. 1); 3. 2); 4. 1); 5. 1); 6. 1); 7. 2); 8. 2); 9. 2); 10. 2); 11. 2); 12. 2); 13. 2); 14. 1); 15. 2); 16. 1); 17. 2); 18. 3); 19. 2); 20. 1);

Ключи к тестам 2 варианта

21. 1); 2. 2); 3. 1); 4. 3); 5. 2); 6. 2); 7. 2); 8. 2); 9. 3); 10. 2); 11. 2); 12. 2); 13. 2); 14. 1); 15. 3); 16. 2); 17. 3); 18. 1); 19. 1); 20. 1).

4. Критерии оценки

4.1 Критерии оценки для проведения аттестации в устной форме

Балл	Вербальный аналог	Теоретические вопросы	Практические вопросы
5	«Отлично»	Изложение полное, правильное, отражающее содержание задания, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично. Изложение вопроса подтверждается ссылками на законодательство и примерами реализации названных положений на практике.	Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов со ссылкой на статьи нормативно-правовых актов.
4	«Хорошо»	Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (две-три ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), легко справляемые по дополнительным вопросам, осознанное применение профессиональных понятий и терминов и нормативно-правовых актов.	Правильное решение профессиональных задач, допущены неточности при оформлении результатов
3	«Удовлетворительно»	Ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (одна-две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах).	Недостаточно самостоятельное решение профессиональных задач, Неаккуратное оформление результатов, неточное использование нормативно-правовых документов при решении ситуаций.
2	«Неудовлетворительно»	Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы,	Обучающийся допускает существенные ошибки при

	допущены существенные ошибки в изложении и анализе полученных результатов, не знание нормативно-правовых актов.	решении профессиональных задач, Неаккуратное оформление результатов, отсутствие ссылок на нормативное законодательство.
--	---	---

Список литературы:

Основные источники:

Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 286 с.

1. Туган-Барановский, М. И. Социальные основы кооперации / М. И. Туган-Барановский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 418 с.
2. Теплова Л.Е. основы потребительской кооперации: Учебное пособие. М.:Инфра-М., 2019

Электронные ресурсы

1. Портал «Гуманитарное образование» <http://www.humanites.edu.ru/>
2. Федеральный портал «Российское образование» <http://edu.ru>

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ». Федеральный закон от 11 июля 1997 г. №97-ФЗ (в действующей редакции)
2. Примерный устав потребительского общества (сельского, поселкового, районного, городского и другого) с кооперативными участниками (утв. Постановлением Совета Центросоюза РФ от 21.12.2000 Протокол №4-С.п.6)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	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	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	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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	148
в т. ч.	
Основное содержание	112
в т.ч.:	
теоретическое обучение	74
практические занятия	38
Профессионально-ориентированное содержание	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	12
Консультации	4
Промежуточная аттестация экзамен	6

Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Основы строения вещества			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь.		
	Практические занятия	2	
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза) и других неорганических соединений отдельных классов.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе..		
	Практические занятия	2	
	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции			
Тема 2.1. Типы химических реакций	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в		

	природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.		
	Практические занятия	2	
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04
Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.		
	Практические занятия	4	
	«Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами, и их реакций с растворами щелочи, и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей. Строение вещества и химические реакции.		
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02
Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.		
	Практические занятия	2	
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.		
Тема 3.2. Физико-	Содержание учебного материала	8	ОК 01

химические свойства неорганических веществ	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV–VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).		ОК 02 ОК 04
	Практические занятия	4	
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ. «Свойства металлов и неметаллов».		
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.		
	Практические занятия	4	
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов. Свойства неорганических веществ. Промежуточный контроль.		
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ			
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		
	Практические занятия	2	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов,		

	используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения). Классификация и особенности органических реакций.	2	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленового пламени как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	Практические занятия	2	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ. «Получение этилена и изучение его свойств».		
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК).		
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.		

веществ в промышленности	Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки.		
	Практические занятия	2	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных). Структура и свойства органических веществ.		
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций			
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Содержание учебного материала	6	OK 01 OK 02 OK 04
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры		
	Практические занятия	2	
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.		
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Содержание учебного материала	6	OK 02 OK 04
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.		
	Практические занятия	2	
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. «Изучение влияния		

	различных факторов на смещение химического равновесия». Скорость химической реакции и химическое равновесие.		
Раздел 6. Дисперсные системы			
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.3
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем..		
	Практические занятия	2	
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.		
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.3
	Практические занятия	2	
	«Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. Дисперсные системы.		
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ			
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.		
	Практические занятия	2	
	Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. «Аналитические реакции катионов I–VI групп». «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.		

Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.		
	Практические занятия	2	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека			
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.3
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).		
	Практические занятия	2	
	Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
*Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы			
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала		ОК 01 ПК 1.1
	Практические занятия	2	
	Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.		
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и		

	щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве.		ПК 1.1.
	Практические занятия	2	
	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК). Исследование химического состава проб воды. «Очистка воды от загрязнений». различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях). «Определение рН воды и ее кислотности». Определение рН среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях.		
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.3
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.		
	Практические занятия	2	
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов. Исследование химического состава продуктов питания.		
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидностей..		
	Практические занятия	2	

	Исследование химического состава проб почвы. «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения.		
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.3
	Исследование в области объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации в области изучения биосферы.		
	Практические занятия	2	
	Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта исходя из результатов химического анализа,.		
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Консультации		4	
Всего		148	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Основные источники:

1. Глинка Н.Л. Общая химия (для спо) / Н.Л. Глинка. - М.: КноРус, 2019. - 360 с.
2. Габриелян О.С., Химия 11/ О.С. Габриелян. – Просвещение, 2020. – 224 с.
3. Еремин В.В., Химия 10 / В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздова, В.В. Лунин. – ДРОФА, 2020. – 415 с.
4. Еремин В.В., Химия 11 / В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздова, В.В. Лунин. – ДРОФА, 2020. – 415 с.
5. Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебнометодическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. —168 с.
6. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. —2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. —260 с.

Дополнительные источники:

1. Журин А.А., Химия 10-11 / А.А. Журин. – Просвещение, 2020.
2. Минченков Е.Е., Химия 11 / Е.Е. Минченков, А.А. Журин, П.А. Оржековский. – ИОЦ МНЕМОЗИНА, 2020.
3. Грибанова, О.В. Общая и неорганическая химия: учебное пособие / О.В. Грибанова. - Рн/Д: Феникс, 2019. - 416 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>P1, Тема 1,1; 1,2; P2, Тема 2,1; 2,2; P3, Тема 3,1; 3,2; 3,3; P4, Тема 4,1; 4,2; 4,3; P5, Тема 5,1; P6, Тема 6,1; 6,2; P7, Тема 7,1; 7,2; P8, Тема 8,1; P9, Тема 9,1,1; 9,1,2; 9,1,3; 9,1,4; 9,1,5;</p>	<p>Устный опрос Тестирование Разноуровневые задания Фронтальный опрос Практические работы Конспекты</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>P1, Тема 1,2; P3, Тема 3,1; 3,2; 3,3; P4, Тема 4,2; 4,3; P5, Тема 5,1; 5,2; P6, Тема 6,1; 6,2; P7, Тема 7,1; 7,2; P8, Тема 8,1; P9, Тема 9,1,2; 9,1,3; 9,1,4; 9,1,5;</p>	<p>Тестирование, Кейс - задания Практические работы Конспекты Устный опрос Контрольная работа</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>P2, Тема 2,2; P3, Тема 3,2; P4, Тема 4,2; P5, Тема 5,1; 5,2; P6, Тема 6,2; P7, Тема 7,2; P8, Тема 8,1; P9, Тема 9,1,5;</p>	<p>Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос Контрольная работа</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>P6, Тема 6,1; P9, Тема 9,1,2; 9,1,3; 9,1,4; 9,1,5;</p>	<p>Конспекты Практические работы Фронтальный опрос Контрольная работа</p>
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,</p>	<p>P9, Тема 9,1,2; 9,1,3; 9,1,1; 9,1,5;</p>	<p>Конспекты Практические работы Фронтальный опрос</p>

материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Р8, Тема 8,1; Р9, Тема 9,1,3; 9,1,5;	Конспекты Практические работы Фронтальный опрос

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Химия

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....
2. Описание контрольно-оценочных средств
2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины.....
3. Фонды оценочных средств
3.1 Фонд оценочных средств для входного контроля.....
3.2 Фонд оценочных средств для текущего контроля.....
3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра.....
3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (зачет).....
Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Химия разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе среднего общего образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств дисциплины – совершенствование содержания общеобразовательной дисциплины для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: входного контроля, текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для входного, текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий входного, текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для входного контроля;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентирующую основу действий.

Оценочные средства направлены на формирование планируемых результатов по указанной теме в рабочей программе.

К оценочным средствам для входного контроля по химии относятся: задания в тестовой форме, практические задания на составление уравнений реакций, классификацию и номенклатуру химических соединений, расчетные задачи, практико-ориентированные задания (расчетные и теоретические). В прикладных модулях в качестве оценочных мероприятий также запланированы кейсы.

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения определенного раздела в соответствии с программой дисциплины. Это, например, итоговая контрольная работа по теме, сочетающая в себе несколько типов заданий.

2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Таблица 1

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	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	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, термодинамические 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

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для входного контроля

ФОНД входного контроля состоит из заданий, взятых из открытого банка ОГЭ, ВПР по химии. На выполнение заданий входного контроля дается 1 академический час (45 минут).

Обязательная часть содержит задания минимального обязательного уровня. Правильно выполненное задание №1-8 с выбором варианта ответа оценивается в два балла; правильно решенное задание № 9, 10 оцениваются в три балла; задание №11 оценивается в четыре балла. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Вариант 1

1. Из предложенного перечня выберите два утверждения, верные для характеристики как фтора, так и кислорода.

- 1) Химический элемент образует водородное соединение состава HЭ.
- 2) Химический элемент расположен в 3 периоде.
- 3) Является неметаллом.
- 4) Соответствующее простое вещество при обычных условиях газообразно.
- 5) На внешнем энергетическом уровне атома содержится шесть электронов.

2. Среди химических элементов Mg, Al, Si

- 1) наименьший радиус имеют атомы магния
- 2) наибольшее значение электроотрицательности имеет кремний

- 3) высшую степень окисления +3 имеет только алюминий
 4) простое вещество-металл образует только магний
 5) кислотные оксиды образуют Mg и Al
3. В ряду химических элементов $Be \rightarrow B \rightarrow C$
 1) увеличивается радиус атомов
 2) уменьшается электроотрицательность
 3) уменьшается число электронов во внешнем электронном слое атомов
 4) возрастает значение высшей степени окисления
 5) усиливаются кислотные свойства высших оксидов
4. Из предложенного перечня выберите два вещества с ионной связью.
 1) Li_2O
 2) Al
 3) NH_4I
 4) HNO_3
 5) SO_2
5. Из предложенного перечня веществ выберите основной оксид и основание.
 1) Al_2O_3 2) CO 3) $Al(OH)_3$ 4) BaO 5) $Ca(OH)_2$
 Запишите сначала номер основного оксида, а затем номер основания.
6. Из предложенного перечня выберите схемы двух реакций, которые относятся к реакциям разложения.
 1) $Zn + Cu(NO_3)_2 \rightarrow Zn(NO_3)_2 + Cu$
 2) $Fe(NO_3)_3 \rightarrow Fe_2O_3 + NO_2 + O_2$
 3) $Mg(OH)_2 + H_2SO_4 \rightarrow MgSO_4 + H_2O$
 4) $NH_4NO_2 \rightarrow H_2O + N_2$
 5) $BaCl_2 + K_2SO_4 \rightarrow KCl + BaSO_4$

7. Укажите, в ходе какого из приведённых ниже процессов протекает химическая реакция.

1. Пожелтение книжных страниц с течением времени.
2. Измельчение зерна в мельнице.
3. Фильтрация мутной воды через фильтр.

Напишите номер выбранного процесса и объясните сделанный вами выбор.

8. Из приведённого списка выберите верные суждения о правилах поведения в химической лаборатории и обращении с химическими веществами в быту. В ответе запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) При использовании препаратов бытовой химии соблюдение прилагаемых к ним инструкций обязательно.
- 2) Пламя спиртовки можно потушить, накрыв его колпачком.
- 3) Раствор медного купороса, используемый для опрыскивания садовых деревьев, не следует хранить в оцинкованном ведре.
- 4) Кислород в лаборатории необходимо получать в вытяжном шкафу.

9. Установите соответствие между формулой вещества и степенью окисления кремния в данном веществе: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответствующую позицию, обозначенную цифрой.

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА

СТЕПЕНЬ ОКИСЛЕНИЯ КРЕМНИЯ

А) H_2SiO_3

1) -4

Б) Na_4SiO_4

2) -2

В) Mg_2Si

3) +2

4) +4

10. Осуществите следующую цепочку превращений:



11. Имеется 7 моль кислорода O_2 при н.у. Определите массу кислорода, его объем, а также число имеющихся молекул кислорода.

Вариант 2

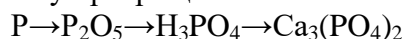
- Какие два утверждения верны для характеристики как кислорода, так и серы
 - Соответствующее простое вещество газообразно при обычных условиях.
 - Является неметаллом.
 - Химический элемент в соединениях с водородом проявляет отрицательную степень окисления.
 - Электроны в атоме расположены на шести электронных слоях.
 - Высшая валентность этого элемента равна II.
- Среди химических элементов F, Cl, Br
 - наименьший радиус имеют атомы брома
 - наибольшую электроотрицательность имеет фтор
 - наиболее выраженные неметаллические свойства проявляет бром
 - высшую степень окисления +7 имеют хлор и бром
 - водородное соединение состава HЭ образует только фтор
- В ряду химических элементов Cl → Br → I
 - усиливаются неметаллические свойства простых веществ
 - возрастает заряд ядра атома
 - увеличивается радиус атома
 - возрастает значение высшей степени окисления элементов
 - увеличивается число валентных электронов
- Из предложенного перечня выберите два вещества с ковалентной полярной связью.
 - NH_3
 - Cl_2
 - Li_2
 - $MgBr_2$
 - P_2O_3
- Из предложенного перечня веществ выберите кислоту и амфотерный гидроксид.
1) H_2S 2) ZnO 3) CO_2 4) $Al(OH)_3$ 5) $Fe(OH)_2$
Запишите в поле ответа сначала номер кислоты, а затем номер амфотерного гидроксида.
- Из предложенного перечня выберите два уравнения, соответствующих реакциям замещения.
 - $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2$
 - $Cu + 4HNO_3 = Cu(NO_3)_2 + 2NO_2 + 2H_2O$
 - $2AgNO_3 = 2Ag + 2NO_2 + O_2$
 - $Cu(NO_3)_2 + 2NaOH = Cu(OH)_2 + 2NaNO_3$
 - $2AgNO_3 + Cu = Cu(NO_3)_2 + 2Ag$
- Превращение одних веществ в другие называется химической реакцией. Укажите, в ходе какого из приведённых ниже процессов протекает химическая реакция.
 - При нагревании воды в чайнике образуется накипь.
 - При нагревании кристаллов йода выделяются пары фиолетового цвета.
 - При нагревании многие пластмассы плавятся.Напишите номер выбранного процесса и объясните сделанный вами выбор.
- Из приведённого списка выберите верные суждения о правилах поведения в химической лаборатории и обращения с химическими веществами в быту. В ответе запишите цифры, под которыми они указаны.
 - в лаборатории запрещено трогать вещества руками.
 - в домашних условиях готовить растворы уксусной, лимонной и других кислот в алюминиевой посуде не рекомендуется.

- 3) разбитый ртутный термометр и вытекшую из него ртуть следует выбросить в мусорное ведро.
 4) все газообразные вещества в лаборатории необходимо получать с использованием вытяжного шкафа.

9. Установите соответствие между формулой вещества и степенью окисления марганца в данном веществе: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответствующую позицию, обозначенную цифрой.

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА	СТЕПЕНЬ ОКИСЛЕНИЯ МАРГАНЦА
А) Mn_2O_7	1) +2
Б) $Mn(OH)_2$	2) +7
В) Na_2MnO_4	3) +4
	4) +6

10. Осуществите следующую цепочку превращений:



11. Имеется 5 моль кислорода H_2 при н.у. Определите массу водорода, его объем, а также число имеющихся молекул водорода.

Эталон ответов

№ Задания	Вариант 1	Вариант 2	Баллы
1	3,4	2,3	2
2	2,3	2,4	2
3	4,5	2,3	2
4	1,3	1,5	2
5	4,5	1,4	2
6	2,4	1,5	2
7	1 (образуются новые химические вещества)	1 (образуются новые химические вещества)	2
8	2,3	1,2	2
9	А) 4 Б) 4 В) 1	А) 2 Б) 1 В) 4	3
10	1) $S + O_2 = SO_2$ 2) $SO_2 + H_2O = H_2SO_3$ 3) $H_2SO_3 + 2KOH = K_2SO_3 + 2H_2O$	1) $4P + 5O_2 = 2P_2O_5$ 2) $P_2O_5 + 3H_2O = 2H_3PO_4$ 3) $2H_3PO_4 + 3Ca(OH)_2 = Ca_3(PO_4)_2 + 6H_2O$	3
11	1) $M(O_2) = 16 \cdot 2 = 32$ г/моль 2) $m(O_2) = M(O_2) \cdot n(O_2) = 32$ г/моль * 7 моль = 224 г 3) $V(O_2) = V_n \cdot n(O_2) = 22,4$ л/моль * 7 моль = 156,8 л 4) $N(O_2) = N_A \cdot n(O_2) = 6,02 \cdot 10^{23} \cdot 7 = 4,214 \cdot 10^{24}$ молекул	1) $M(H_2) = 1 \cdot 2 = 2$ г/моль 2) $m(H_2) = M(H_2) \cdot n(H_2) = 2$ г/моль * 5 моль = 10 г 3) $V(H_2) = V_n \cdot n(H_2) = 22,4$ л/моль * 5 моль = 112 л 4) $N(H_2) = N_A \cdot n(H_2) = 6,02 \cdot 10^{23} \cdot 5 = 3,01 \cdot 10^{24}$ молекул	4
Итого			26

Критерии оценки

Оценка	Количество баллов
5	23-26
4	17-22
3	10-16
2	0-10

3.2 Фонд оценочных средств для текущего контроля

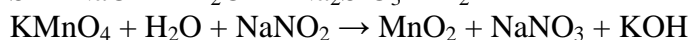
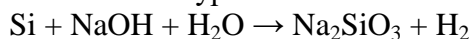
Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине химия в соответствии с учебным планом и рабочей программы. На выполнение заданий текущего контроля дается 1 академический час (45 минут).

1 Семестр

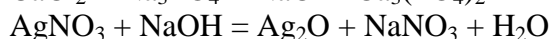
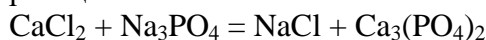
«Строение вещества и химические реакции»

Вариант 1

1. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:



2. Расставьте коэффициенты, напишите полные и сокращенные ионные уравнения химических реакций:



3. Имеется $5,6 \cdot 10^{23}$ молекул оксида углерода (IV). Определите количество вещества углекислого газа, его массу, а также объем (н.у.) углекислого газа.

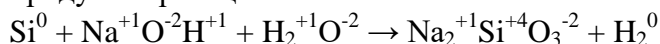
4. Что такое окислительно-восстановительные реакции?

Эталон ответов

Задание 1

Уравнение 1 к заданию 1

1) Расставить степени окисления химических элементов, входящих в состав исходных веществ и продуктов реакции:



2) Составим схемы процессов окисления и восстановления; укажем окислитель и восстановитель.

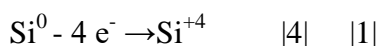


восстановитель

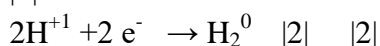


окислитель

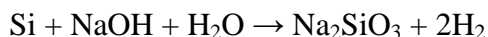
3) Найдём наименьшее общее кратное числа электронов, отданных восстановителем (4), и принятых окислителем (2). В данной реакции оно равно 4. Определим дополнительные множители к схемам процессов окисления и восстановления, разделив наименьшее общее кратное на число отданных и принятых электронов, и запишем полученные числа сбоку, за вертикальной чертой.



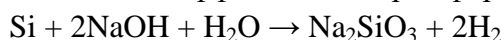
|4|



4) Перенесём найденные коэффициенты в схему реакции: поставим коэффициент 2 перед водородом.

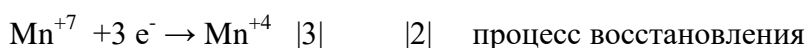
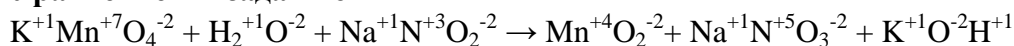


Подсчитаем суммарное число атомов водорода в продуктах реакции: оно равно 4. После этого поставим коэффициент 2 перед формулой гидроксида натрия в левой части уравнения:



Проверим правильность расстановки коэффициентов. Для этого подсчитаем суммарное число атомов кремния, натрия, кислорода в левой и правой части уравнения. Число атомов равно. Значит, коэффициенты расставлены верно.

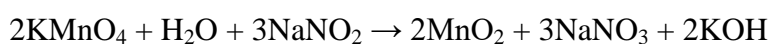
Уравнение 2 к заданию 1



окислитель |6|



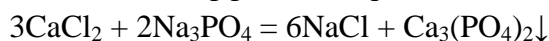
восстановитель



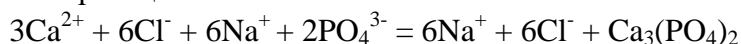
Задание 2

Уравнение 1 к заданию 2

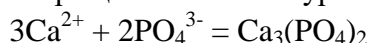
Расставим коэффициенты реакции:



Учитывая силу электролитов и их растворимость, можно составить полное ионное уравнение этой реакции:

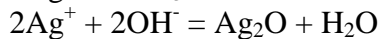
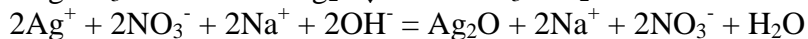
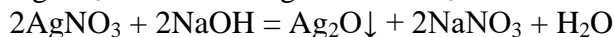


Так как одинаковые ионы (Na^+ и Cl^-) присутствуют в обеих частях полного ионного уравнения, то они не принимают участия в реакции, и их можно исключить. В результате получим сокращённое ионное уравнение:



Сокращённое ионное уравнение показывает сущность данной реакции ионного обмена, которая заключается в связывании ионов кальция с фосфат-ионами с образованием осадка фосфата кальция.

Уравнение 2 к заданию 2



Задание 3

1) Найти количество вещества углекислого газа

$$n(\text{CO}_2) = N(\text{CO}_2) / N_A = 5,6 \cdot 10^{23} / 6,02 \cdot 10^{23} = 0,93 \text{ моль}$$

2) Рассчитать массу углекислого газа

$$m(\text{CO}_2) = n(\text{CO}_2) \cdot M(\text{CO}_2) = 0,93 \text{ моль} \cdot 44 \text{ г/моль} = 40,92 \text{ г}$$

3) Рассчитать объем углекислого газа

$$V(\text{CO}_2) = n \cdot V_n = 0,93 \text{ моль} \cdot 22,4 \text{ л/моль} = 20,83 \text{ л}$$

Задание 4

Окислительно-восстановительная реакция (ОВР) — это реакция, которая протекает с изменением степеней окисления. В такой реакции всегда участвуют вещество-окислитель и

вещество-восстановитель. Другие вещества могут выступать в качестве среды, в которой протекает данная реакция.

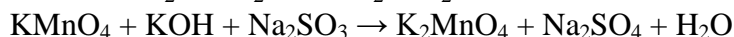
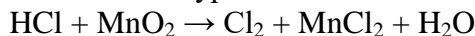
Окислитель — вещество, в состав которого входит ион или атом, который в процессе реакции будет принимать электроны, тем самым понижая свою степень окисления.

Восстановитель — вещество, в состав которого входит ион или атом, который в процессе реакции будет отдавать электроны, тем самым повышая свою степень окисления.

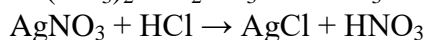
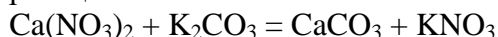
Процесс восстановления — это процесс принятия электронов, а процесс окисления — процесс отдачи электронов. Оба процесса протекают одновременно: окислитель восстанавливается, а восстановитель окисляется.

Вариант 2

1. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:



2. Расставьте коэффициенты, напишите полные и сокращенные ионные уравнения химических реакций:



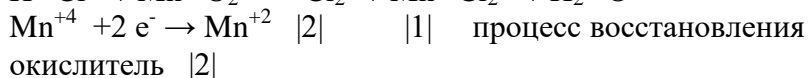
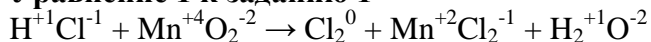
3. Какова масса и количество вещества порции оксида азота (IV), содержащей $6,68 \cdot 10^{23}$ молекул? Каков ее объем (н. у.)?

4. Опишите процесс электролитической диссоциации.

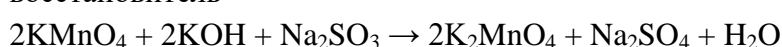
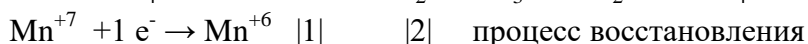
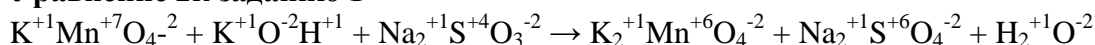
Эталон ответов

Задание 1

Уравнение 1 к заданию 1

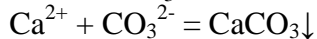
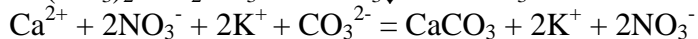
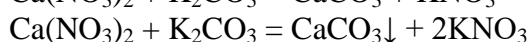
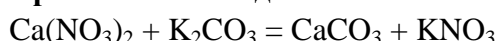


Уравнение 2 к заданию 1

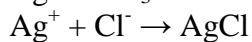
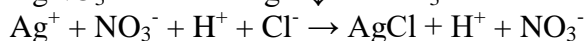
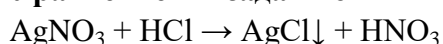


Задание 2

Уравнение 1 к заданию 2



Уравнение 2 к заданию 2



Задание 3

1) Найти количество вещества оксида азота (IV)

$$n(\text{NO}_2) = N(\text{NO}_2) / N_A = 6,68 \cdot 10^{23} / 6,02 \cdot 10^{23} = 1,13 \text{ моль}$$

2) Рассчитать массу оксида азота (IV)

$$m(\text{NO}_2) = n(\text{NO}_2) * M(\text{NO}_2) = 1,13 \text{ моль} * 46 \text{ г/моль} = 51,98 \text{ г}$$

3) Рассчитать объем оксида азота (IV)

$$V(\text{NO}_2) = n * V_n = 1,13 \text{ моль} * 22,4 \text{ л/моль} = 26,312 \text{ л}$$

Задание 4

Электролитическая диссоциация — это процесс, в ходе которого молекулы электролитов взаимодействуют с водой или другим растворителем и распадаются на ионы. Она может иметь обратимый или необратимый характер. Обратный процесс называется моляризацией.

При контакте с водой или другими растворителями диссоциации подвержены все вещества с ионной связью. Также распадаться на ионы могут вещества с ковалентной полярной связью, которая под действием воды переходит в ионную, а после разрушается.

Электролиты - вещества, растворы или расплавы которых проводят электрический ток.

Неэлектролиты - вещества, растворы или расплавы которых не проводят электрический ток.

Ионы - положительно или отрицательно заряженные частицы.

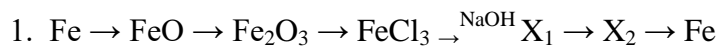
Катионы - положительно заряженные ионы.

Анионы - отрицательно заряженные ионы.

Количественной характеристикой диссоциации электролита является степень диссоциации.

«Свойства неорганических веществ»

Вариант 1

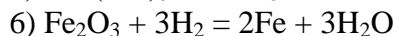
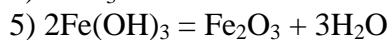
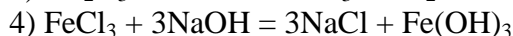
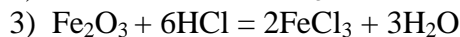
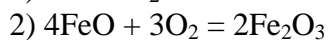
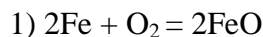


2. Даны вещества: оксид калия, оксид фосфора (V), гидроксид бария, серная кислота, иодид калия, нитрат свинца (II). Напишите уравнения всех возможных реакций между данными веществами.

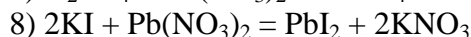
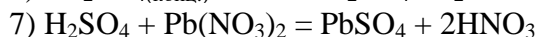
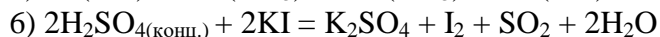
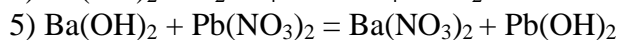
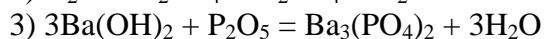
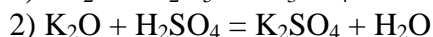
3. Укажите к какому классу принадлежат следующие неорганические соединения, дайте им название по систематической номенклатуре: $\text{Cu}(\text{OH})_2$, CO_2 , Al_2O_3 , HNO_3 , BaCl_2 , $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$, KOH , HBr , NaHCO_3 , $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$.

Эталон ответов

Задание 1



Задание 2

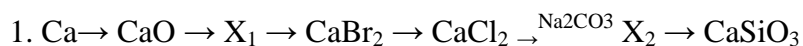


Задание 3

$\text{Cu}(\text{OH})_2$ – гидроксид меди (II), основание;

CO₂ – оксид углерода (IV), кислотный оксид;
Al₂O₃ – оксид алюминия, амфотерный оксид;
HNO₃ – азотная кислота, кислоты;
BaCl₂ – хлорид бария, средняя соль, соли;
Fe₂(SO₄)₃ – сульфат железа (III), средняя соль, соли;
KOH – гидроксид калия, щёлочь, основания;
HBr – бромоводородная кислота, кислоты;
NaHCO₃ – гидрокарбонат калия, кислая соль;
K₄[Fe(CN)₆] – гексацианоферрат (II) калия, комплексная соль;

Вариант 2



2. Даны вещества: серная кислота, оксид натрия, хлорид бария, гидроксид калия, углекислый газ. Напишите уравнения всех возможных реакций между данными веществами.

3. Укажите к какому классу принадлежат следующие неорганические соединения, дайте им название по систематической номенклатуре: Fe₂O₃, HBr, LiOH, PbCl₂, Na₂SiO₃, H₂CO₃, P₂O₅, Mg(OH)₂, Na₃[Al(OH)₆], KHSO₄.

Эталон ответов

Задание 1

- 1) $2\text{Ca} + \text{O}_2 = 2\text{CaO}$
- 2) $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} = \text{Ca(OH)}_2$
- 3) $\text{Ca(OH)}_2 + 2\text{HBr} = \text{CaBr}_2 + 2\text{H}_2\text{O}$
- 4) $\text{CaBr}_2 + \text{Cl}_2 = \text{CaCl}_2 + \text{Br}_2$
- 5) $\text{CaCl}_2 + \text{Na}_2\text{CO}_3 = \text{CaCO}_3 + 2\text{NaCl}$
- 6) $\text{CaCO}_3 + \text{SiO}_2 = \text{CaSiO}_3 + \text{CO}_2$

Задание 2

- 1) $\text{H}_2\text{SO}_4 + \text{MgO} = \text{MgSO}_4 + \text{H}_2\text{O}$
- 2) $\text{H}_2\text{SO}_4 + \text{BaCl}_2 = \text{BaSO}_4 + 2\text{HCl}$
- 3) $\text{H}_2\text{SO}_4 + 2\text{NaOH} = \text{Na}_2\text{SO}_4 + 2\text{H}_2\text{O}$
- 4) $3\text{H}_2\text{SO}_4 + \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 = 3\text{CaSO}_4 + 2\text{H}_3\text{PO}_4$
- 5) $\text{MgO} + \text{CO}_2 = \text{MgCO}_3$
- 6) $3\text{BaCl}_2 + \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 = \text{Ba}_3(\text{PO}_4)_2 + 3\text{CaCl}_2$
- 7) $2\text{NaOH} + \text{CO}_2 = \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{H}_2\text{O}$
- 8) $6\text{NaOH} + \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 = 2\text{Na}_3\text{PO}_4 + 3\text{Ca(OH)}_2$

Задание 3

Fe₂O₃ – оксид железа (III), амфотерный оксид;
HBr – бромоводородная кислота, кислоты;
LiOH – гидроксид лития, основания;
PbCl₂ – хлорид свинца (II), средняя соль, соли;
Na₂SiO₃ – силикат натрия, средняя соль, соли;
H₂CO₃ – угольная кислота, кислоты;
P₂O₅ – оксид фосфора кислотный, оксиды;
Mg(OH)₂ – гидроксид магния, основания;
Na₃[Al(OH)₆] – гексагидроксоалюминат натрия, комплексная соль;
KHSO₄ – гидросульфат калия, кислая соль;

Критерии оценки

При оценивании ответа учащегося необходимо учитывать качество выполнения работы по заданиям. Контрольная работа оценивается в целом.

Отметка «5»:

- дан полный ответ на основе изученных теорий, возможна несущественная ошибка
- в логическом рассуждении и решении нет ошибок

Отметка «4»:

- допустимо не более трех несущественных ошибок, или одна существенная
- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, допущено не более двух несущественных ошибок

Отметка «3»:

- работа выполнена неполно (но не менее чем на треть), имеются 2-3 существенные ошибки или 3-4 несущественные

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем на треть,
- не приступил к выполнению работы

2 Семестр

Правильно выполненное задание №1-20 с выбором варианта ответа оценивается в один балл.

«Растворы»

*(Вопросы, отмеченные *, имеют несколько вариантов ответа)*

Вариант 1

1. Растворами называются:

- а) термодинамически неустойчивые гетерогенные системы, состоящие из двух и более компонентов.
- б) термодинамически устойчивые гомогенные системы, состоящие из двух и более компонентов;
- в) термодинамически неустойчивые гомогенные системы, состоящие из одного компонента;
- г) термодинамически устойчивые гетерогенные системы, состоящие из одного компонента;

2. В процессе растворения различают стадии:

- а) физическую и химическую;
- б) физическую и механическую;
- в) химическую и термодинамическую;
- г) химическую и молекулярную.

3. На физической стадии растворения жидкости или твердого вещества энергия:

- а) всегда выделяется;
- б) всегда затрачивается;
- в) не расходуется;
- г) может затрачиваться или выделяться.

4. На химической стадии растворения происходит:

- а) разрушение кристаллической решетки растворяемого вещества;
- б) распределение частиц растворяемого вещества во всем объеме раствора;
- в) образование гидратов;
- г) образование сольватов.

5. На физической стадии растворения происходит:

- а) разрушение кристаллической решетки растворяемого вещества;
- б) распределение частиц растворяемого вещества во всем объеме раствора;
- в) образование гидратов;
- г) образование сольватов.

6. Присутствие электролита в растворе:

- а) не влияет на растворимость в нем газа;
- б) увеличивает растворимость в нем газа;
- в) снижает растворимость в нем газа;
- г) газы в растворах электролитов вообще не растворяются.

7. При повышении температуры взаимная растворимость жидкостей:

- а) обычно увеличивается;
- б) обычно уменьшается;
- в) не изменяется;
- г) зависит от присутствия катализаторов.

8. Раствор, который содержит в себе по массе больше растворенного вещества, чем его может раствориться при данных условиях, называется:

- а) концентрированным;
- б) пересыщенным;
- в) насыщенным;
- г) ненасыщенным.

9*. Из концентрированного раствора можно получить разбавленный:

- а) удаляя растворитель;
- б) добавляя растворитель;
- в) удаляя растворенное вещество;
- г) добавляя растворенное вещество.

10*. Массовая доля выражается в:

- а) г/л;
- б) моль/л;
- в) долях единицы;
- г) процентах.

11. При диффузии растворенное вещество:

- а) переходит из области с его меньшей концентрацией в область с большей концентрацией;
- б) переходит из области с его большей концентрацией в область с меньшей концентрацией;
- в) проникает через полупроницаемую мембрану в раствор с большей концентрацией;
- г) проникает через полупроницаемую мембрану в раствор с меньшей концентрацией.

12. Определите мольную долю NaOH в растворе, который получен при растворении 2 моль щелочи в 360 г. воды:

- а) 0,09; б) 0,10; в) 0,11; г) 0,12.

13*. Что из перечисленного является следствием из закона Рауля:

- а) растворы кипят при более низкой температуре, чем чистый растворитель;
- б) растворы кипят при более высокой температуре, чем чистый растворитель;
- в) растворы замерзают при более низкой температуре, чем чистый растворитель.
- г) растворы замерзают при более высокой температуре, чем чистый растворитель;

14. Криоскопический метод – это метод исследования, основанный на:

- а) измерении давления;
- б) измерении электропроводности;
- в) измерении температуры кипения;
- г) измерении температуры замерзания.

15. Эбуллиоскопический метод – это метод исследования, основанный на:

- а) измерении давления;
- б) измерении электропроводности;
- в) замерении температуры кипения;
- г) измерении температуры замерзания.

1. Земная атмосфера:

- а) пример жидких растворов;
- б) пример газообразных растворов;
- в) пример твердых растворов;
- г) не является раствором.

2. К истинным растворам относится:

- а) молоко;
- б) взмученный ил;
- в) раствор глюкозы;
- г) раствор медного купороса.

3. В неполярных растворителях хорошо растворяются вещества:

- а) со слабополярными ковалентными связями;
- б) с неполярными ковалентными связями;
- в) с ионными или ковалентными полярными связями;
- г) только с ионными связями.

4. Растворимость газов в жидкостях с повышением температуры:

- а) чаще всего повышается;
- б) чаще всего понижается;
- в) не зависит от изменения температуры;
- г) зависит от присутствия катализаторов.

5. Система «вода – анилин» при комнатной температуре:

- а) пример неограниченной растворимости жидкостей друг в друге;
- б) пример ограниченной растворимости жидкостей друг в друге;
- в) пример практически нерастворимых друг в друге жидкостей;
- г) пример несмешивающихся жидкостей.

6. Раствор, который содержит меньше вещества, чем его может раствориться при данных условиях, называется:

- а) концентрированным;
- б) пересыщенным;
- в) насыщенным;
- г) ненасыщенным.

7. Массовая доля, выраженная в процентах, показывает:

- а) массу вещества в 100 мл раствора;
- б) массу вещества в 100 г раствора;
- в) массу вещества в 1000 г раствора;
- г) массу вещества в 1000 г растворителя.

8. Молярная концентрация вещества – это отношение:

- а) количества растворенного вещества к объему растворителя;
- б) количества растворенного вещества к объему раствора;
- в) количества растворенного вещества к массе растворителя;
- г) массы вещества к объему раствора.

9. Осмосом называется:

- а) процесс проникновения молекул растворенного вещества через полупроницаемую мембрану из раствора с большей концентрацией в раствор с меньшей концентрацией;
- б) преимущественно односторонняя самопроизвольная диффузия молекул растворителя через полупроницаемую мембрану из раствора с меньшей концентрацией в раствор с большей концентрацией;
- в) процесс равномерного распределения молекул растворенного вещества по всему объему раствора;
- г) преимущественно односторонняя самопроизвольная диффузия молекул растворителя через полупроницаемую мембрану из раствора с большей концентрацией в раствор с меньшей концентрацией.

- 10. Определите массовую долю (ω) серной кислоты в растворе массой 245г, содержащем 0,5 моль H_2SO_4 :**
 а) 20 %; б) 0,2 г/моль; в) 0,2; г) 0,2 моль/л.
- 11. Относительное понижение давления насыщенного пара растворителя над раствором равно:**
 а) массовой доле растворенного вещества;
 б) массовой доле растворителя;
 в) мольной доле растворителя;
 г) мольной доле растворенного вещества.
- 12. Зависимость давления насыщенного пара растворителя над раствором от мольной доли растворенного вещества называется:**
 а) закон Рауля; в) закон Вант-Гоффа;
 б) закон Нернста; г) закон Сеченова.
- 13. Повышение температуры кипения и понижение температуры замерзания раствора по сравнению с чистым растворителем прямо пропорционально:**
 а) массе растворенного вещества;
 б) титру растворенного вещества;
 в) молярной концентрации растворенного вещества;
 г) моляльной концентрации растворенного вещества.
- 14. Эбуллиоскопическая константа показывает:**
 а) на сколько градусов повышается $t_{кип}$ раствора, полученного при растворении в 1 кг растворителя 1 моля неэлектролита;
 б) на сколько градусов понижается $t_{зам}$ раствора, полученного при растворении в 1 кг растворителя 1 моль неэлектролита;
 в) на сколько градусов понижается $t_{кип}$ раствора, полученного при растворении в 1 кг растворителя 1 моля неэлектролита;
 г) на сколько градусов повышается $t_{зам}$ раствора, полученного при растворении в 1 кг растворителя 1 моль неэлектролита.
- 15. Ненасыщенный раствор можно перевести в насыщенный следующим способом:**
 а) добавить воды
 б) добавить соли
 в) поставить в темное место

Эталон ответов

№ задания	1 Вариант	2 Вариант	Баллы
1	б	б	1
2	а	в,г	1
3	б	б	1
4	в, г	б	1
5	а, б	б	1
6	в	г	1
7	а	б	1
8	в	в	1
9	б, в	б	1
10	г	а,в	1
11	б	г	1
12	а	а	1
13	б,в	г	1
14	г	а	1
15	в	б	1
ИТОГО:			15

Критерии оценки

Оценка	Количество баллов
5	13-15
4	10-12
3	6-9
2	0-6

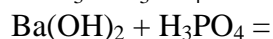
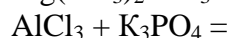
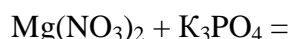
3.3

Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

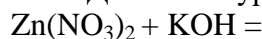
Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине химия в соответствии с учебным планом и рабочей программы. На выполнение заданий текущего контроля дается 1 академический час (45 минут).

Вариант 1

1. Допишите уравнения, уравняйте, составьте полные и сокращенные ионные уравнения.



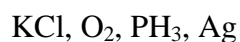
2. Допишите уравнения и определите тип каждой химической реакции



3. Проставьте степени окисления элементов в следующих соединениях, назовите данные вещества, определите класс неорганических соединений.



4. Определите тип химической связи в данных веществах, докажите это с помощью схем.



5. Какой объем углекислого газа выделится при действии избытка соляной кислоты на технический карбонат кальция массой 150 грамм, содержащий 10% некарбонатных примесей?

6. Даны две пробирки с раствором хлорида цинка. В одну из них добавили раствор слабого электролита X, а в другую - раствор сильного электролита Y. В результате в каждой из пробирок наблюдали образование осадка. Из предложенного перечня выберите вещества X и Y, которые могут вступать в описанные реакции.

1) бромоводород

2) аммиак

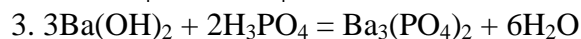
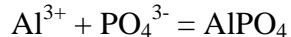
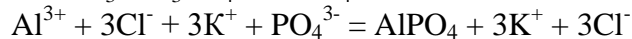
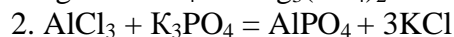
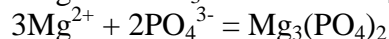
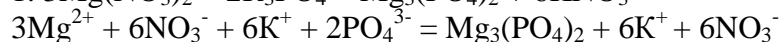
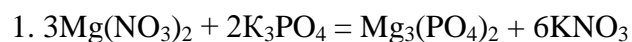
3) фтороводород

4) бромид кальция

5) сульфид натрия

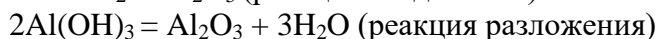
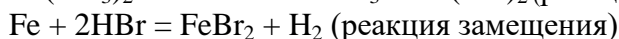
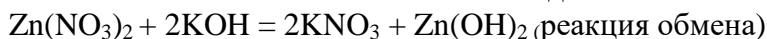
Эталон ответов

Задание 1

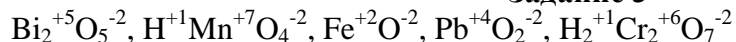




Задание 2



Задание 3



Задание 4

KCl – ионная связь

O₂ – ковалентная неполярная связь

CO₂ – ковалентная полярная связь

Ag – металлическая связь

Задание 5

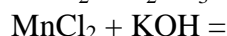
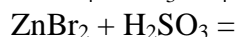
Ответ: 30,24 л

Задание 6

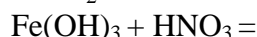
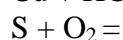
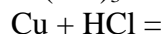
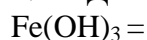
Ответ: 2,5

Вариант 2

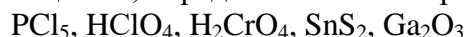
1. Допишите уравнения, уравняйте, составьте полные и сокращенные ионные уравнения.



2. Допишите уравнения и определите тип каждой химической реакции.



3. Проставьте степени окисления элементов в следующих соединениях, назовите данные вещества, определите класс неорганических соединений.

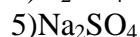


4. Определите тип химической связи в данных веществах, докажите это с помощью схем.



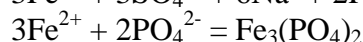
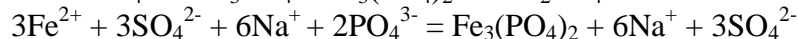
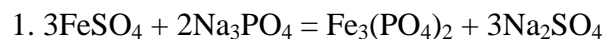
5. Какую массу хлорида кальция можно получить при растворении в соляной кислоте 52 г карбоната кальция, содержащего 3,85 % примесей?

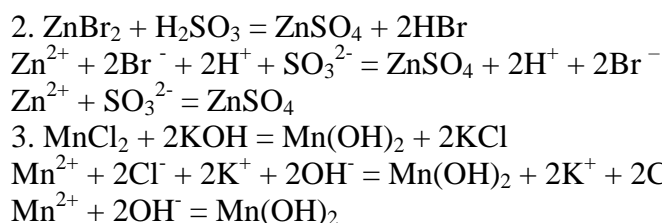
6. Даны две пробирки с твёрдым веществом X. В одну из них добавили избыток раствора гидроксида натрия, при этом образовался прозрачный раствор. В другую пробирку добавили раствор вещества Y, при этом растворение вещества X сопровождалось выделением газа. Из предложенного перечня выберите вещества X и Y, которые могут вступать в описанные реакции.



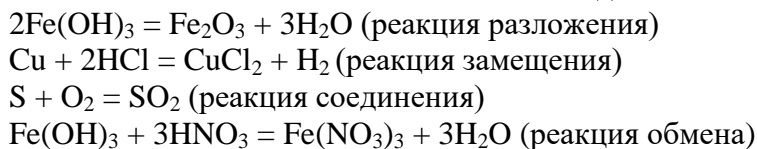
Эталон ответов

Задание 1

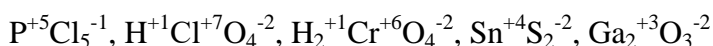




Задание 2



Задание 3



Задание 4

Cl_2 – ковалентная неполярная связь
 NaBr – ионная связь
 SO_2 – ковалентная полярная связь
 Cu – металлическая связь

Задание 5

Ответ: 55,5 г

Задание 6

Ответ: 2,4

Критерии оценки

При оценивании ответа учащегося необходимо учитывать качество выполнения работы по заданиям. Контрольная работа оценивается в целом.

Отметка «5»:

- дан полный ответ на основе изученных теорий, возможна несущественная ошибка
- в логическом рассуждении и решении нет ошибок

Отметка «4»:

- допустимо не более трех несущественных ошибок, или одна существенная
- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, допущено не более двух несущественных ошибок

Отметка «3»:

- работа выполнена неполно (но не менее чем на треть), имеются 2-3 существенные ошибки или 3-4 несущественные
- допускается существенная ошибка в математических расчетах

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем на треть,
- не приступил к выполнению работы

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (зачет)

Зачёт проводится во время аудиторных занятий по дисциплине химия в соответствии с учебным планом и рабочей программы. На выполнение заданий промежуточной аттестации дается 1 академический час (45 минут).

Правильно выполненное задание №1-10 с выбором варианта ответа оценивается в один балл; правильно решенное задание №11-16 оцениваются в два балла.

1 вариант

1. Максимальное количество электронов на s-подуровне равно:

- А) 14
Б) 2
В) 10
Г) 6
2. В Периодической таблице вертикальный ряд элементов, расположенных в порядке возрастания зарядов атомов ядер – это _____
3. Химическими реакциями сопровождается следующее явление:
А) замерзание водоёма
Б) ржавление железа во влажном воздухе
В) испарение воды с поверхности водоёма
Г) образование облаков
4. Эндотермическая реакция – это реакция, протекающая
А) с выделением газа
Б) с образованием осадка
В) с выделением теплоты
Г) с поглощением теплоты
5. Вещество, формула которого CH_3COOH
А) алканы
Б) спирт
В) карбоновая кислота
Г) альдегид
6. Вещества H_2SO_4 , HCl , HNO_3 являются:
А) кислотами
Б) оксидами
В) основаниями
Г) солями
7. Формула бутилацетата:
А) $\text{CH}_3\text{COOC}_4\text{H}_9$
Б) CH_3COOH
В) $\text{C}_6\text{H}_5\text{NH}_2$
Г) $\text{C}_6\text{H}_5\text{NO}_3$
8. Пять электронов находится на внешнем энергетическом уровне атома:
А) калия
Б) азота
В) алюминия
Г) фтора
9. Аминокислоты – это:
А) окрашенные твёрдые вещества
Б) бесцветные кристаллические вещества
В) бесцветные жидкости
Г) газообразные вещества
10. Материал, образующийся при добавлении в бетон железной арматуры:
А) керамика
Б) глина
В) железобетон
Г) фаянс
11. К классам органических соединений относятся:
А) арены
Б) алкадиены
В) оксиды

- Г) основания
 - Д) щелочи
 - Е) алкены
12. Массовая доля серы в сульфиде калия рана:
- А) 29,1%
 - Б) 30,4 %
 - В) 45,1%
 - Г) 58, 2%
13. Реакции, характерные для спиртов:
- А) горение
 - Б) присоединение
 - В) полимеризация
 - Г) дегидратация
 - Д) химически инертны
 - Е) этерификация
14. Изомеры углеводорода составом C_5H_{12} :
- А) $CH_3-CH_2-CH_2-CH_2-CH_3$
 - Б) $CH_3-CH_2-CH(CH_3)-CH_3$
 - В) $CH_3-CH_2-CH_2-CH_3$
 - Г) $CH_3-CH(CH_3)-CH_2-CH_3$
 - Д) $CH_3-CH_2-CH=CH_2$
 - Е) $C_6H_5-CH_3$
15. Оксид кальция вступит в реакцию со следующими веществами:
- А) K_2O
 - Б) H_2SO_4
 - В) $NaOH$
 - Г) CO_2
 - Д) $NaNO_3$
16. Вычислите массовую долю вещества в 200 г раствора, образованного при растворении 40 г соли в воде.

2 вариант

1. Максимальное количество электронов на р-подуровне равно:
- А) 14
 - Б) 2
 - В) 10
 - Г) 6
2. Соединения, имеющие одинаковый качественный и количественный состав, но разное строение называются _____
3. К физическим явлениям относятся:
- А) ржавление железа
 - Б) плавление металла
 - В) горение природного газа
 - Г) скисание молока
4. В ходе химической реакции количество вещества продуктов реакции
- А) только увеличивается
 - Б) только уменьшается
 - В) не меняется
 - Г) может, как увеличиваться, так и уменьшатся
5. Вещество, формула которого C_6H_{10}
- А) алканы
 - Б) алкины

- В) карбоновая кислота
Г) альдегид
6. Вещества $\text{Ca}(\text{OH})_2$, KOH , $\text{Ba}(\text{OH})_2$ являются:
А) кислотами
Б) оксидами
В) основаниями
Г) солями
7. Формула фенола:
А) $\text{C}_6\text{H}_{13}\text{OH}$
Б) $\text{C}_6\text{H}_5\text{OH}$
В) $\text{C}_6\text{H}_5\text{NH}_2$
Г) $\text{C}_6\text{H}_5\text{NO}_3$
8. Семь электронов находится на внешнем энергетическом уровне атома:
А) калия
Б) азота
В) бром
Г) фтора
9. Простые эфиры – это:
А) летучие жидкости
Б) бесцветные кристаллические вещества
В) бесцветные жидкости
Г) газообразные вещества
10. Материал, образующийся при нагревании каучука с избытком серы
А) фаянс
Б) глина
В) железобетон
Г) резина
11. К классам органических соединений относятся:
А) арены
Б) алкадиены
В) оксиды
Г) основания
Д) щелочи
Е) алкены
12. Массовая доля углерода в углекислом газе равна:
А) 27%
Б) 32%
В) 67%
Г) 43 %
13. Реакции характерные для аминокислот:
А) замещения
Б) дегидратации
В) этерификации
Г) полимеризации
Д) поликонденсации
Е) химически инертны
14. Изомерами этилбензола являются:
А) этилбензол
Б) этиленгликоль
В) 1,2-диметилбензол
Г) бензол
Д) этилен

Е) 1-3-диметилбензол

15. Оксид натрия вступит в реакцию со следующими веществами:

- А) K_2O
- Б) H_3PO_4
- В) $Ca(OH)_2$
- Г) CO_2
- Д) K_2SO_4

16. К 100 г раствора натрия хлорида с массовой долей 5% долили 50 г воды. Определите массовую долю натрия хлорида в новом растворе.

Эталон ответов

№ задания	1 вариант	2 вариант	Количество баллов
1	Б)	Г)	1
2	Группа	Изомеры	1
3	Б)	Б)	1
4	Г)	А)	1
5	В)	Б)	1
6	А)	В)	1
7	А)	Б)	1
8	Б)	В)	1
9	Б)	А)	1
10	В)	Г)	1
11	А) Б) Е)	В) Г) Д)	2
12	А)	А)	2
13	А) Г) Е)	А) В) Д)	2
14	А) Б) Г)	А) В) Е)	2
15	Б) Г)	Б) Г)	2
16	20 %	3,33 %	2
ИТОГО:			22

Критерии оценки

Оценка	Количество баллов
5	19-22
4	15-18
3	10-14
2	0-9

Список литературы

1. Глинка, Н.Л. Общая химия (для спо) / Н.Л. Глинка. - М.: КноРус, 2019. - 360 с.
2. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ – Просвещение, 2020.
3. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Дроздов А.А., Лунин В.В., Химия. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ – Просвещение, 2022.
4. Кузнецова Н.Е., Лёвкин А. Н., Шаталов М.А. Химия. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ – Просвещение, 2020
5. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Дроздов А.А., Лунин В.В., Химия. 11 класс. Углублённый уровень. ЭФУ – Просвещение, 2020
6. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Лёвкин А.Н. Химия. 11 класс. Углублённый уровень. ЭФУ – Просвещение, 2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Экологические основы природопользования является обязательной частью математического и общего естественно-научного 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 ОК 02-07, 09. 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	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	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; -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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Экологические основы природопользования

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	-
в том числе:	
теоретическое обучение	44
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		28	
Тема 1.1. Природоохранный потенциал	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.</p> <p>Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.</p>	10	ОК 02 ОК 04-07 ОК 11
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.</p>	8	ОК 02 ОК 04-07
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.</p>	10	ОК 02 ОК 04-07
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		16	

<p>Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор</p>	<p>Содержание учебного материала Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.</p>	10	ОК 02-03
<p>Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду</p>	<p>Содержание учебного материала Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.</p>	6	ПК 6.3-6.4 ОК 03-07 ОК 11
Промежуточная аттестация			
Всего:		50/4/0	

ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02

Экологические основы природопользования

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

Кабинет Экологических основ природопользования, оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование;
- информационное обеспечение реализации программы.

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.—Москва : КноРус, 2021. — 194 с.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.
5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с.
6. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное

пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3401-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118626> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77009>

3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с. — ISBN 978-5-406-05154-2. — URL:<https://book.ru/book/936972> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

4. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:<https://book.ru/book/936326> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.

2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера

3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.

4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения

5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция)

6. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция)

7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция)

8. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ecolife.ru/>

9. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: <https://ecoindustry.info/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02

Экологические основы природопользования

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -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. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ -текущий контроль; -защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> -активность на занятиях в группах; -верное выполнение задания и формулирование ответа; -дифференцированный зачет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Оценочные средства направлены на формирование планируемых результатов по указанным темам в рабочей программе.

Оценочные средства для текущего контроля по Экологические основы природопользования.

В качестве текущего контроля по Экологические основы природопользования используют, как правило, традиционный тест. Удобство теста состоит в том, что он содержит вопросы по темам первого раздела: тема 1.1. Природоохранный потенциал, тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование, что позволяет определить уровень знаний в области особенностей взаимодействия природы и общества. В приведенном примере выделяются шесть типов заданий: вставьте пропущенное слово; выберите вариант ответа; выберите правильный вариант ответа, установление соответствия, ответы на вопросы, выбор верного/не верного утверждения. После проверки и обсуждения результатов преподаватель может в дальнейшем уделить большее внимание тем вопросам, которые вызвали наибольшие затруднения у группы; учащиеся, в свою очередь, могут оценить уровень собственных знаний.

Оценочные средства для рубежного контроля по Экологические основы природопользования.

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения темы 1.3. Загрязнение окружающей среды первого раздела «Особенности взаимодействие природы и общества» в соответствии с программой дисциплины. Это, например, итоговая контрольная работа

по теме, сочетающая в себе несколько типов заданий. Более простым вариантом рубежного контроля является использование теста.

Оценочные средства для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) по Экологические основы природопользования.

Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или выполнение упражнений в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности. Наиболее удобный вариант - это использование теста, который включает в себя вопросы по всем разделам учебной дисциплины

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.
ОК 02	-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
ОК 03	-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
ОК 04		-принципы и методы рационального природопользования;
ОК 05		-методы экологического регулирования;
ОК 06		-принципы размещения производств различного типа;
ОК 07		-основные группы отходов их источники и масштабы образования;
ОК 09		-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
ОК 11		-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.

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ в соответствии с учебным планом и рабочей программы ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Тесты:

Вариант 1

№	тесты	ответ	баллы
1	Вставьте пропущенное слово: Основными компонентами биогеоценоза являются три группы организмов: растения, животные и _____.	микробы	1
2	Ответьте на вопрос: Чем отличается антропогенный обмен от биотического круговорота?	Не замкнутостью	2
3	Ответьте на вопрос: Как называют общее количество вредных и токсических веществ, которые попадают в организм человека в течении всей жизни?	Химическая нагрузка	2
4	Ответьте на вопрос: Как называется способность экосистемы возвращаться в исходное состояние после внешнего воздействия?	Устойчивость экосистемы	2
5	Ответьте на вопрос: Назовите две стороны экологического кризиса.	Естественная социальная	2
6	Вставьте пропущенное слово: Природные ресурсы могут быть: исчерпаемые (_____, возобновляемые) и _____.	Возобновляемые, неисчерпаемые	2
7	Верно ли данное определение: Под природными (естественными) ресурсами понимают компоненты и свойства природной среды, которые используются или могут быть использованы для удовлетворения разнообразных физических и духовных потребностей общества	да	1
8	Вставьте пропущенное слово: Все вещества на планете Земля находятся в процессе биохимического круговорота. Выделяют два основных круговорота: _____ и _____.	Большой (геологический), малый (биотический)	2
9	Ответьте на вопрос: Какие группы организмов учувствуют в круговороте веществ?	Продуценты, консументы, редуценты	3
10	Вставьте слова: Скорость образования биологического вещества (биомассы), т.е. образование массы вещества в единицу времени, называют _____.	Продуктивностью экосистемы	2
11	Вставьте пропущенное слово: _____ - это напряженное состояние взаимоотношений между человечеством и природой,	Экологический кризис	2

	характеризующееся несоответствием развития производственных сил и производственных отношений в человеческом обществе и ресурсно-экономическими возможностями биосферы.		
12	Верно ли выражение: Экологическое равновесие - состояние, когда в экосистеме сохраняется баланс между живыми организмами и их окружающей средой.	да	1
13	Верно ли выражение: Живые организмы, образующие популяции различных биологических сообществ и экосистем, в определенной степени способны противостоять внешним изменениям и воздействиям или восстанавливаться до первоначального состояния, если эти внешние воздействия не слишком сильные. Другими словами, организмы имеют некоторую степень устойчивости .	Да	1
14	Ответьте на вопрос: Чему подлежат побочные, бесполезные продукты, образовавшиеся в результате производственной деятельности человека?	утилизации, переработке, захоронению.	3
15	Дополните ответ: Отходы в РФ систематизируют по следующим признакам: <ul style="list-style-type: none"> - Происхождению - Агрегатному и физическому состоянию - Степени вредного воздействия на окружающую среду 	Опасным веществам	2
16	Вставьте пропущенное слово (два слова): ----- - ----- - универсальная система, целью которой являются оценка и прогноз за реакцией основных составляющих биосферы	Экологический мониторинг	2
17	Ответьте на вопрос: Какой вид мониторинга является базовым?	фоновый	1
18	Вставьте пропущенное слово: К объектным видам мониторинга относятся: мониторинг _____ атмосферного воздуха, мониторинг _____, _____ мониторинг, _____ мониторинг	гидросферы, почвенный, геологический	3
19	Ответьте на вопрос: Какие виды загрязнений не относят к антропогенным? 1. аэрозольные загрязнения 2. смог 3. неоновое свечение 4. радиоактивные осадки 5. неорганическое загрязнение вод 6. органическое загрязнение 7. электромагнитное поле 8. тепловое загрязнение 9. загрязнения почв	3,7	2

	10. загрязнения пестицидами 11. кислотные дожди		
20	Соотнесите данные определения и понятия:	1- в,е,ж,и 2-а,б,г,д,к	9
	1. материальные	а. тепловые выбросы	
	2. энергетические производственные загрязнения окружающей среды	б. шум	
		в. твердые отходы	
		г. инфразвук	
		д. ионизирующие излучения	
		е. газообразные и парообразные выбросы в атмосферу	
		ж. токсичные твердые отходы	
		и. жидкие выбросы в атмосферу	
		к. ультразвук	

Вариант 2

№	тесты	ответ	баллы
1	Вставьте пропущенное слово: Решающую роль в образовании биосферы играют _____ растения.	автотрофные	1
2	Ответьте на вопрос: Какие виды биохимического круговорота существуют?	Большой (геологический), малый (биотический)	2
3	Ответьте на вопрос: Как называют общее количество вредных и токсических веществ, которые попадают в организм человека в течение всей жизни?	Химическая нагрузка	2
4	Ответьте на вопрос: Как называется способность экосистемы в устойчивом (равновесном) состоянии под нагрузкой?	Резидентная устойчивость	2
5	Ответьте на вопрос: Какой фактор стабилизации экосистемы является важным?	Генетическое разнообразие	2
6	Вставьте пропущенное слово (два слова) _____ - это совокупность объектов и систем живой и неживой природы, компоненты природной среды	Природные ресурсы	2
7	Верно ли данное определение: Под рациональным использованием водных ресурсов подразумевают иррациональное распределение водных объектов	нет	1
8	Вставьте пропущенное слово: Все вещества на планете Земля находятся в процессе биохимического	Большой (геологический),	2

	круговорота. Выделяют два основных круговорота: _____ и _____	малый (биотический)	
9	Ответьте на вопрос: Какие группы организмов учувствуют в круговороте веществ?	Продуценты, консументы, редуценты	3
10	Вставьте слова: Скорость образования биологического вещества (биомассы), т.е. образование массы вещества в единицу времени, называют _____.	Продуктивностью экосистемы	2
11	Вставьте пропущенное слово: _____ - это напряженное состояние взаимоотношений между человечеством и природой, характеризующееся несоответствием развития производственных сил и производственных отношений в человеческом обществе и ресурсно-экономическими возможностями биосферы.	Экологический кризис	2
12	Ответьте на вопрос: Можно ли состояние, в котором экосистема сохраняет баланс между живыми организмами и их окружающей средой называть экологическим равновесием?	да	1
13	Верно ли выражение: Степень упругой устойчивости можно оценить как упругостью, определяющей степень сопротивления внешнему воздействию и скорость возврата в исходное состояние после снятия воздействия, так и запасом упругости.	Да	1
14	Ответьте на вопрос: Какие виды устойчивости живых систем различают?	Инертность (выносливость) Постоянство Упругость	3
15	Дополните ответ: Все отходы разделяются на 5 классов, связанных с источником их появления: <ul style="list-style-type: none"> • 1-3 – промышленные. • 3-4 – строительные. • 4-5 – 	коммунально-бытовые	2
16	Вставьте пропущенное слово: _____ - универсальная система, целью которой являются оценка и прогноз за реакцией основных составляющих биосферы	Экологический мониторинг	2
17	Ответьте на вопрос: Какой вид мониторинга определяет воздействие на среду обитания конкретных, т.е. региональных и локальных вредных воздействий в особо опасных зонах и местах?	Импактный	1
18	Вставьте пропущенное слово: Наземные исследования необходимы для определения физических и химических показателей почв, растений, приземного слоя воздуха. Это основа экологического мониторинга. И.П. Герасимов создал классификацию, согласно которой выделяются	Биоэкологический, Геосистемный, Биосферный	3

	блоки, в зависимости от задач и масштабов наблюдений: _____ мониторинг; _____ мониторинг; _____ мониторинг																
19	Ответьте на вопрос: Какие методики экологического мониторинга загрязнений не относят к расчетно-теоретическим? 1. Инструментальные 2. Прикладные 3. Расчетные 4. Индикаторные 5. Производственные	2,4	2														
20	Соотнесите данные определения и понятия: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. материальные</td> <td style="width: 50%;">а. тепловые выбросы</td> </tr> <tr> <td>2. энергетические производственные загрязнения окружающей среды</td> <td>б. шум</td> </tr> <tr> <td></td> <td>в. твердые отходы</td> </tr> <tr> <td></td> <td>г. инфразвук</td> </tr> <tr> <td></td> <td>д. ионизирующие излучения</td> </tr> <tr> <td></td> <td>е. газообразные и парообразные выбросы в атмосферу</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ж. токсичные твердые отходы и жидкие выбросы в атмосферу</td> </tr> </table>	1. материальные	а. тепловые выбросы	2. энергетические производственные загрязнения окружающей среды	б. шум		в. твердые отходы		г. инфразвук		д. ионизирующие излучения		е. газообразные и парообразные выбросы в атмосферу		ж. токсичные твердые отходы и жидкие выбросы в атмосферу	1- в,е,ж,и 2-а,б,г,д,к	9
1. материальные	а. тепловые выбросы																
2. энергетические производственные загрязнения окружающей среды	б. шум																
	в. твердые отходы																
	г. инфразвук																
	д. ионизирующие излучения																
	е. газообразные и парообразные выбросы в атмосферу																
	ж. токсичные твердые отходы и жидкие выбросы в атмосферу																

Эталон

Всего баллов – 45

Из них на оценку «5» - 41-45 баллов

На оценку «4» - 36-40 баллов

На оценку «3» - 31-35 баллов

На оценку «2» - меньше 30 баллов

Вариант 1		Вариант 2		баллы
1	микробы	автотрофные		1
2	Не замкнутостью	Большой (геологический), малый (биотический)		2

3	Химическая нагрузка	Химическая нагрузка	2
4	Устойчивость экосистемы	Резидентная устойчивость	2
5	Естественная социальная	Генетическое разнообразие	2
6	Возобновляемые, неисчерпаемые	Природные ресурсы	2
7	да	нет	1
8	Большой (геологический), малый (биотический)	Большой (геологический), малый (биотический)	2
9	Продуценты, консументы, редуценты	Продуценты, консументы, редуценты	3
10	Продуктивностью экосистемы	Продуктивностью экосистемы	2
11	Экологический кризис	Экологический кризис	2
12	да	да	1
13	Да	Да	1
14	утилизации, переработке, захоронению.	Инертность (выносливость) Постоянство Упругость	3
15	Опасным веществам	- коммунально-бытовые	2
16	Экологический мониторинг	Экологический мониторинг	2
17	фоновый	Импактный	1
18	гидросферы, почвенный, геологический	Биоэкологический, Геосистемный, Биосферный	3
19	3,7	2,4	2
20	1- в,е,ж,и 2-а,б,г,д,к	1- в,е,ж,и 2-а,б,г,д,к	9

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

На диф.зачет по дисциплине выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

Вариант 1

№	тесты	ответ	баллы
1	Вставьте пропущенные слова: _____ _____ - это наблюдение, оценка, анализ, состояние изменения окружающей природной среды.	Экологический мониторинг	2
2	Ответьте на вопрос: Сколько основных процедур входят в систему экологического мониторинга?	5	1
3	Ответьте на вопрос: Какие методы исследований являются средствами экологического мониторинга?	Физические, химические, биологические, авиационные, космические	5
4	Ответьте на вопрос: Как называется мониторинг, который проводится в особо опасных зонах, непосредственно примыкающий к источникам загрязняющих веществ?	Импактный	1
5	Ответьте на вопрос: Когда был принят	10.01.2002	1

	Федеральный закон №7 «Об охране окружающей среды»?		
6	Вставьте пропущенное слово: Системы мониторинга окружающей среды базируется на сети пунктов режимных наблюдений, которые устанавливаются в городах, на водоемах и водотоках с повышенным _____ воздействием и на не загрязненных участках.	Антропогенным	1
7	Верно ли данное определение: Экологическая экспертиза является особым видом экологического исследования, направленного на получение оценки воздействия на окружающую среду природные ресурсы, здоровье людей комплекса промышленно-хозяйственных и других объектов.	да	1
8	Вставьте пропущенные слова: _____ - это наблюдение за состоянием природных систем, на которые практически не накладываются _____ воздействия.	Базовый мониторинг, антропогенные	3
9	Ответьте на вопрос: Как называется максимальная концентрация вещества в окружающей среде, при которой не наблюдается прямого или косвенного вредного воздействия этого вещества на организм человека?	Предельно допустимая концентрация	3
10	Вставьте слово: _____ мониторинг дает оценку антропогенного воздействия на природную среду.	Региональный	1
11	Вставьте пропущенные слова: _____ - баланс естественных или измененных человеком средообразующих компонентов и природных процессов, приводящих к длительному существованию данной экосистемы	Экологическое равновесие	2
12	Верно ли утверждение: Отходы, остатки сырья, материалов, некондиционные и побочные продукты, использованная и потерявшая свои потребительские качества готовая продукция, размещаемые в определенных местах по определенным правилам с последующим обязательным использованием переработкой или ликвидацией, захоронением в зависимости от источника образования. .	да	1
13	Верно ли выражение: Избыточное использование пластиковых изделий приводит к разрушению озонового слоя	Нет	1
14	Выберите один правильный вариант ответа: Какие факторы могут являться источниками загрязнения воздуха? а) Выбросы транспорта и промышленных предприятий б) Распространение инфекционных заболеваний в) Осветительные приборы в домашних условиях г) Использование нетоксичных химических веществ	А)	1
15	Дополните ответ: _____ _____ повысила урожайность и качество сельскохозяйственной продукции.	Зеленая революция	2

16	Вставьте пропущенные слова: Для очистки загрязненной воды от токсических веществ используют метод фильтрации через _____.	Угольный фильтр	2																		
17	Ответьте на вопрос: Эффективно ли применение метода фотокаталитической очистки загрязненного воздуха от токсических веществ?	Да	1																		
18	Вставьте пропущенные слова: Следующие данные собираются и анализируются в рамках экологического мониторинга? а) Концентрация вредных веществ в _____, воде и почве б) Изменение _____ и животного мира в) Климатические параметры, такие как _____ и осадки	Воздухе, растительного, температура	3																		
19	Выберите правильный вариант ответа: Что включает в себя экологический мониторинг? а) Выполнение экологических проектов б) Исследование географии и климата в) Сбор и анализ данных о состоянии окружающей среды г) Разработку экологических законов	А)	1																		
20	Соотнесите ступени мониторинга и его объекты: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. Локальный</td> <td>а. приземный слой воздуха</td> </tr> <tr> <td>2. Региональный</td> <td>б. агроэкосистемы</td> </tr> <tr> <td>3. Глобальный</td> <td>в. лесные экосистемы</td> </tr> <tr> <td></td> <td>г. гидросфера</td> </tr> <tr> <td></td> <td>д. растительный и почвенный покровы</td> </tr> <tr> <td></td> <td>е. атмосфера</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ж. грунтовые воды</td> </tr> <tr> <td></td> <td>з. исчезающие виды животных и растений</td> </tr> <tr> <td></td> <td>и. природные экосистемы</td> </tr> </table>	1. Локальный	а. приземный слой воздуха	2. Региональный	б. агроэкосистемы	3. Глобальный	в. лесные экосистемы		г. гидросфера		д. растительный и почвенный покровы		е. атмосфера		ж. грунтовые воды		з. исчезающие виды животных и растений		и. природные экосистемы	1 – а, ж 2 – б, в, з, и 3 – г, д, е	9
1. Локальный	а. приземный слой воздуха																				
2. Региональный	б. агроэкосистемы																				
3. Глобальный	в. лесные экосистемы																				
	г. гидросфера																				
	д. растительный и почвенный покровы																				
	е. атмосфера																				
	ж. грунтовые воды																				
	з. исчезающие виды животных и растений																				
	и. природные экосистемы																				

Вариант 2

№	тесты	ответ	баллы
1	Вставьте пропущенные слова: _____ - это комплексная система сбора информации, контроля, оценки, прогнозирования состояния окружающей среды на локальном, национальном, региональном и глобальном уровнях.	Экологический мониторинг	2
2	Ответьте на вопрос: Сколько задач включает в себя экологический мониторинг?	3	1
3	Ответьте на вопрос: Какие объекты мониторинга входят в систему наземного мониторинга локальной и санитарно-гигиенической ступеней?	Воздух, воды, стоки, излучения, животные	5
4	Ответьте на вопрос: Как называется мониторинг, предполагающий контроль за общепланетарными	Биосферный	1

	изменениями в биосфере, который связан с деятельностью человека?		
5	Ответьте на вопрос: Когда было принято постановление Правительства РФ №681 «О государственном экологическом мониторинге»?	09.08.2013	1
6	Вставьте пропущенное слово: Единая система государственного экологического мониторинга в РФ включает в себя _____ государственного мониторинга.	Подсистемы	1
7	Верно ли данное определение: Экологическая экспертиза – это организационная деятельность экологов- экспертов, включающая анализ конкретных проблем природопользования с широким применением методологии системного подхода, постановку точного диагноза и выработку экологически обоснованного заключения.	да	1
8	Вставьте пропущенные слова: Экологическую экспертизу подразделяют на три основные группы: _____, _____, _____.	Ретроспективную, оперативную, перспективную	3
9	Ответьте на вопрос: Как называется норматив загрязняющего вещества в атмосферный воздух?	Предельно допустимые выбросы	3
10	Вставьте слово: _____ мониторинг предполагает контроль за содержанием токсичных для человека химических веществ в атмосфере, природных водах, растительности, почве.	Локальный	1
11	Вставьте пропущенные слова: Понятие _____ подразумевает способность экосистемы сохранять свою структуру и функциональные особенности при воздействии внешних факторов.	Экологическая устойчивость	2
12	Верно ли утверждение: Отходы, остатки сырья, материалов, некондиционные и побочные продукты, использованная и потерявшая свои потребительские качества готовая продукция, размещаемые в определенных местах по определенным правилам с последующим обязательным использованием переработкой или ликвидацией, употреблением, захоронением в зависимости от источника образования.	Нет	1
13	Верно ли выражение: Выбросы хлорфторуглеродных соединений приводит к разрушению озонового слоя.	Да	1
14	Выберите один правильный вариант ответа: Что такое загрязнение окружающей среды? а) Изменение климата б) Введение новых законов о защите окружающей среды в) Негативное воздействие народного хозяйства на природу г) Нанесение ущерба живым организмам и экосистеме.	Г)	1
15	Дополните ответ: Зеленая революция затронула производство таких культур как _____ и _____.	Пшеница, кукуруза	2
16	Вставьте пропущенные слова: После Зеленой революции получило развитие _____ и генетически _____ сельское хозяйство.	Гибридное, модифицированное	2
17	Ответьте на вопрос: Эффективно ли применение метода вывоза почвы на специализированную площадку при очистке загрязненной почвы от токсических веществ?	Нет	1

18	Вставьте пропущенные слова: Основные направления экологического мониторинга в РФ? а) Мониторинг загрязнения _____ б) Мониторинг качества _____ объектов в) Мониторинг состояния _____	Воздуха, водных, почвы	3	
19	Выберите правильный вариант ответа: Какие задачи решает экологический мониторинг в России? а) Оценка состояния окружающей среды б) Мониторинг изменений климата в) Контроль загрязнения водных ресурсов г) Все вышеперечисленное	Г)	1	
20	Соотнесите объекты мониторинга и характеризуемые показатели:	а. - 7 б. - 3 в. - 2 г. - 9 д. - 1 е. - 5 ж. - 8 з. - 4 и. - 6		
	а. приземный слой воздуха			1. Глобальные характеристики состояния почв, растительного покрова и животных
	б. агроэкосистемы			2. Продуктивность насаждений
	в. лесные экосистемы			3. Урожайность сельскохозяйственных культур
	г. гидросфера			4. Популяционное состояние видов
	д. растительный и почвенный покровы			5. Радиационный баланс, тепловой перегрев, состав изапыления
	е. атмосфера			6. Структуры природных экосистем и их нарушения
	ж. грунтовые воды			7. ПДК токсических веществ
	з. исчезающие виды животных и растений			8. Физические и биологические раздражители
	и. природные экосистемы	9. Загрязнение рек и водоемов		

Эталон

Всего баллов – 42

Из них на оценку «5» - 37-42 баллов

На оценку «4» - 33-36 баллов

На оценку «3» - 29-32 баллов

На оценку «2» - меньше 29 баллов

Вариант 1		Вариант 2		баллы
1	Экологический мониторинг	Экологический мониторинг		2
2	5	3		1
3	Физические, химические, биологические, авиационные, космические	Воздух, воды, стоки, излучения, животные		5
4	Импактный	Биосферный		1
5	10.01.2002	09.08.2013		1
6	Антропогенным	Подсистемы		1
7	да	да		1

8	Базовый мониторинг, антропогенные	Ретроспективную, оперативную, перспективную	3
9	Предельно допустимая концентрация	Предельно допустимые выбросы	3
10	Региональный	Локальный	1
11	Экологическое равновесие	Экологическая устойчивость	2
12	да	Нет	1
13	Нет	Да	1
14	А)	Г)	1
15	Зеленая революция	Пшеница, кукуруза	2
16	Угольный фильтр	Гибридное, модифицированное	2
17	Да	Нет	1
18	Воздухе, растительного, температура	Воздуха, водных, почвы	3
19	А)	Г)	1
20	1 – а, ж 2 – б, в, з, и 3 – г, д, е	а. - 7 б. - 3 в. - 2 г. - 9 д. - 1 е. - 5 ж. - 8 з. - 4 и. - 6	9

4.Список литературы

Основные источники:

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.
5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с.
6. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с.
8. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко,

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают 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 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч: Основное содержание	64
теоретическое обучение	24
практические занятия	32
Самостоятельная работа	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация: Экзамен	6

Тематический план и содержание учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	5 семестр	72/32(8)	
Раздел 1	Морфология и физиология микробов	34/22(2)	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
	Составление конспекта по теме: «Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева».	2	
Тема 1.2 Морфология микробов	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие		
	Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Практическое занятие		
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие		
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Самостоятельная работа			
Тема 1.3. Физиология микробов	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие		

	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2	
	Практическое занятие		
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Практическое занятие		
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	2	
	Практическое занятие		
	Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.4. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	
	Практическое занятие		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.5 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 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 6.3-6.4
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	2	
	Практическое занятие		
	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	Практическое занятие		
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Практическое занятие		
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	Самостоятельная работа		
Раздел 2	Основы физиологии питания	16/8(2)	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	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
	Практическое занятие		
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 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
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	2	
	Практическое занятие		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
Самостоятельная работа			
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 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
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	
	Практическое занятие		
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	2	
Самостоятельная работа			
Тема 2.4	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	ПК 6.1
	Практическое занятие		
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа		
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания	12/2(4)	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 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 6.3-6.4
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 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
	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. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного	2	

	эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		
	Практическое занятие		<i>OK 1.-10.</i>
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	Самостоятельная работа		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил.	2	
	Промежуточная аттестация	экзамен	6
Всего:			72/32(8)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедиапроектор (интерактивная доска);

- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

- калькуляторы;

- реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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; 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;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет

<p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>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 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , 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</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки	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

	<p>и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>
--	--	--

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариант 1

1. Микробиология – это
 - А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов
 - Б. наука, изучающая многообразие живых организмов
 - В. наука, изучающая развитие биологии как науки
 - Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе
2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
3. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы – это
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
4. Частицы, не имеющие клеточного строения – это
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
5. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
6. Ученый, который открыл микробы
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
7. Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
8. Ученый, который открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
9. Больше всего микроорганизмов находится в
 - А. воде
 - Б. воздухе

- В. почве
 - Г. в пище
10. Вредные микробы участвуют в процессе
- А. гниения
 - Б. производства сыра
 - В. квашения капусты
 - Г. соления огурцов
11. Наиболее благоприятная концентрация веществ в окружающей среде
- А. 2 %
 - Б. 0,2%
 - В. 10%
 - Г. 0,5%
12. В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из клетки переходит
- А. в другую клетку
 - Б. в окружающую среду
 - В. остается в этой клетке
 - Г. испаряется
13. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?
- А. передвижение и питание
 - Б. дыхание и размножение
 - В. обезвоживание и сморщивание
 - Г. питание и размножение
14. Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений
- А. аутотрофные
 - Б. паратрофные
 - В. гетеротрофные
15. Санитария – это
- А. правила соблюдения строгого санитарного режима
 - Б. наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды
 - В. наука, разрабатывающая меры профилактики заболеваний
 - Г. практическое осуществление гигиенических норм и правил
16. ... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.
- А. пищевые инфекции
 - Б. пищевые отравления
 - В. зоонозы
 - Г. микотоксикозы
17. Чему соответствует маркировка «ОС» на разделочной доске?
- А. овощи свежие
 - Б. овощи соленые
 - В. овощи сырые
 - Г. овощи сладкие
18. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?
- А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи
 - Б. чтобы пища была вкуснее
 - В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели
 - Г. чтобы продукты дольше хранились
19. Правила уборки в заготовочных цехах:
- А. 1 раз в день, после смены с горячей водой с кальцинированной содой

- Б. 2 раза в смену горячей водой с содой, в конце дня дезинфекция раствором хлорной извести 1%
 - В. 2-3 раза в смену с хлорамином Б
 - Г. утром и вечером с моющими средствами
20. Яйца обсеменяются микроорганизмами:
- А. во время снесения
 - Б. при транспортировке
 - В. при мойке
 - Г. при дезинфекции

Вариант 2

1. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов
- А. 0-5°C
 - Б. 5-15°
 - В. 35-37°C
 - Г. 25-35°C
2. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются
- А. способы дыхания, питания
 - Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды
 - В. способы размножения, характер среды
 - Г. влажность, температура, способ дыхания
3. При какой температуре протекает метод пастеризации?
- А. 30-60°C
 - Б. 60-90°C
 - В. 90-100°C
 - Г. 100-120°C
4. При какой температуре протекает метод стерилизации?
- А. 30-60°C
 - Б. 60-90°C
 - В. 90-100°C
 - Г. 100-120°C
5. Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C
- А. психрофильные
 - Б. мезофильные
 - В. термофильные
6. Чему способствует повышенная влажность?
- А. увеличению количества растворимых питательных веществ
 - Б. повышению скорости размножения микробов
 - В. повышению скорости передвижения микробов
 - Г. повышению скорости дыхания микробов
7. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?
- А. на изменении температуры
 - Б. на изменении влажности
 - В. на изменении давления
 - Г. на изменении реакции среды
8. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов
- А. фитонциды
 - Б. антибиотики
 - В. ферменты
 - Г. катализаторы
9. Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?
- А. уксусную кислоту

- Б. бензойную кислоту
 - В. хлорную известь
 - Г. пищевую соду
10. Нижний предел влажности среды для развития бактерий и плесневых грибов
- А. 15%
 - Б. 25%
 - В. 30%
 - Г. 50%
11. Где заражается мясо здорового скота?
- А. при жизни животного
 - Б. при транспортировке
 - В. при убое
 - Г. при кормлении
12. Какие признаки говорят о порче свежего мяса?
- А. изменение цвета
 - Б. появление слизи
 - В. изменение запаха
 - Г. появление липкой поверхности
13. Чему способствует увеличение поверхности мяса?
- А. увеличению массы мяса
 - Б. увеличению сроков хранения
 - В. увеличению обсеменения
 - Г. увеличению питательности
14. Какие признаки говорят, что мясо птицы представляет большую санитарную опасность?
- А. птицы летают и высидивают птенцов
 - Б. имеют перьевой покров и клюв
 - В. птицы часто поступают в полупотрашенном виде и в кишечнике имеют много сальмонелл
 - Г. птенцы выводятся из яичной скорлупы
15. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?
- А. так вкуснее
 - Б. так уменьшается срок приготовления блюд
 - В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы
 - Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)
16. Что необходимо использовать, чтобы достичь гибели микробов, при изготовлении колбасных изделий?
- А. использование тепловой обработки
 - Б. использование низших сортов мяса
 - В. применение сырья с меньшей влажностью
 - Г. использование соли и веществ для копчения
17. К какой степени свежести относится следующее мясо: «В мясе наблюдаются следы распада мышечных волокон, исчерченность их сглажена. В мазке насчитывается не более 30 различных кокков и палочек»
- А. свежее мясо
 - Б. сомнительной свежести
 - В. несвежее мясо
 - Г. испорченное мясо

18. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»?

- А. пигментация
- Б. закисание
- В. плесневение
- Г. гниение

19. Оптимальная температура хранения замороженного мяса

- А. -10...-12°C
- Б. -12...-15°C
- В. -15...-17°C
- Г. -17...-20°C

20. Допустимая степень обсеменения колбасных изделий бактериями нормируется, число их не должно превышать

- А. 10^7
- Б. 10^5
- В. 10^4
- Г. 10^3 клеток в 1 г продукта

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

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

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине дается 6 академических часов по дисциплине в общее количество часов рабочей программы.

Вариант 1

1. Кто отвечает за качество принятых на производство продуктов?

- а) заведующий складом
- б) заведующий производством
- в) каждый работник предприятия

2. Цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- в) уничтожение микроорганизмов

3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

- а) во избежании передачи запаха
- б) во избежании передачи вкуса
- г) во избежании обсеменения микробами

4. Для чего производят маркировку инвентаря?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
- б) для определения последовательности использования досок
- в) в целях эстетического оформления

5. Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

- а) 0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
- б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцинированной соды
- в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

7. Дайте определение дезинсекции, это-

- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
- в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц

- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
- Б) ополаскивание под проточной водой
- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г) мытье в теплой воде

9. Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

- А) для предупреждения увлажнения
- Б) для предупреждения плесневения

10. Как прямой солнечный свет действует на бактерии:

- А) благоприятен для жизни бактерий
- Б) губителен для жизни бактерий
- В) губителен для спор бактерий

11. Перечислите заболевания, которые относят к отравлениям немикробного происхождения?

- А) стафилококковые
- Б) ботулизм
- В) афлотоксикоз
- Г) отравление цинком, мышьяком
- Д) отравление проросшим картофелем

1. Дезинсекция это –

- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
- в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

2. Расставьте по порядку операции по обработке яиц

- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
- Б) ополаскивание под проточной водой
- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г) мытье в теплой воде

3. Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

- А) для предупреждения увлажнения
- Б) для предупреждения плесневения

4. Прямой солнечный свет:

- А) благоприятен для жизни бактерий
- Б) губителен для жизни бактерий
- В) губителен для спор бактерий

5. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- А) стафилококковые
- Б) ботулизм
- В) афлотоксикоз
- Г) отравление цинком, мышьяком
- Д) отравление проросшим картофелем

6. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?

- а) заведующий складом
- б) заведующий производством
- в) каждый работник предприятия

7. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- в) уничтожение микроорганизмов

8. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

- а) во избежании передачи запаха
- б) во избежании передачи вкуса
- г) во избежании обсеменения микробами

9. С какой целью производят маркировку инвентаря?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
- б) для определения последовательности использования досок
- в) в целях эстетического оформления

10. Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

11. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

- а) 0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
- б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцианированной соды
- в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант 1:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
б	в	а	а	Требования ГОСТ 2274- 82	в	б	Г-а-в- б	б	а	г,д

Вариант 2:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
б	Г-а- в-б	б	а	г,д	б	в	а	а	Требования ГОСТ 2274-82	в

4.Список литературы

Основные источники:

Печатные издания:

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. —160 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 352 с.

Основные электронные издания:

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

<https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. —

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва :

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	9
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, относится к Общепрофессиональный цикл по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	100
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	56
Самостоятельная работа	4
Консультации	2
Промежуточная аттестация: экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров		16 (8 ч)	
Тема 1.1 Введение в товароведение	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ключевые понятия: товароведение продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Предмет, цели, задачи, классификация товаров, состояние рынка продовольственного сырья	2	
Тема 1.2 Пищевая ценность продовольственного питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Пищевая ценность: понятие, свойства, химический состав продовольственных товаров.	2	
	Практические занятия	2	
	3. Расчет пищевой ценности продовольственного сырья растительного происхождения	2	
	4 Расчет пищевой ценности продовольственного сырья животного происхождения		
Тема 1.3 Методы определение качества	Содержание учебного материала	4	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	5. Качество: понятие, свойства, показатели характерного качества продовольственных товаров. Градации пищевых продуктов, дефекты	2	
	Практическое занятие		
	6. Определение качества продуктов питания по органолептическим показателям. (по натуральным образцам)	2	
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4(2)	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	7. Методы хранения: понятие, классификация, факторы, влияющие на хранение, процессы, происходящие во время хранения, классификация пищевых продуктов по срокам годности	2	
	Практическое занятие		
	8. Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам.	2	

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров		56(38)	
Тема 2.1. Свежие и переработанные плоды и овощи	Содержание учебного материала	6(4)	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	9. Свежие и переработанные овощи и плоды: назначение, классификация, товарное качество, градация качества, потери при хранении, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие	2	
	10. Распознавание свежих плодов и овощей по каталогам	2	
	11. .Определение качества переработанных овощей по стандартам	2	
Тема 2.2 Товароведная характеристика муки, крупы.	Содержание учебного материала	6(4)	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	12. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров (муки, крупы), по пищевой ценности кулинарному использованию фактором формирующим качество, оценка качества зерномучных товаров.	2	
	Практическое занятие	2	
	13. Распознавание круп по натуральным образцам		
	Практическое занятие	2	
14. Оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям	2		
Тема 2.3 Товароведная характеристика хлебобулочных и макаронных изделий	Содержание учебного материала	6(4)	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	15. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров (макаронные и хлебобулочные изделия), по пищевой ценности кулинарному использованию фактором формирующим качество, оценка качества	2	
	Практическое занятие	2	
	16.. Решение задач на определение качества хлебобулочных изделий . 17.. Решение задач на определение качества макаронных изделий		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	8(6)	ОК 01- ОК 10

Товароведная характеристика вкусовых товаров	18..Сравнительная товароведная характеристика вкусовых товаров: виды, отличия, использование, дефекты	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие	4	
	19. Оценка качества чая по органолептическим показателям		
	20. Оценка качества кофе по органолептическим показателям	2	
	21. Распознавание пряностей и приправ.	2	
Тема 2.5 Кондитерские товары	Содержание учебного материала	8(6)	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	22. Кондитерские товары : классификация, сравнительная товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие	6	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	23. Изучение видов кондитерских изделий по каталогам, натуральным образцам	2	
24. Решение задач по определению качества мучных кондитерских изделий	2		
25. Решение задач по определению качества сааристых кондитерских изделий	2		
Тема 2.6 Молочные товары	Содержание учебного материала	8(6)	
	26. Классификация, характеристика молока и продуктов его переработки, использование молочных продуктов в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов	2	
	Практическое занятие	6	
	27. Определение товарного сорта твердого сычужного сыра по системе бальной оценки.	2	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	28. Решение задач по определению качества кисломолочных молочных товаров.	2	
	29. Решение задач по определению качества молочных консервов	2	

Тема 2.7 Пищевые жиры	30.Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, использованию в общественном питании, оценке качеству, дефектам, условиям годности, условиям и срокам хранения.	2(2)	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие 31.Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям.	2	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.8 Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала		ОК 01- ОК 10
	32.Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов, их отличительные признаки, упаковка и маркировка яиц. Оценка качества яйца. Требования к качеству, дефекты	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.9 Мясо убойных животных	Содержание учебного материала 33.Классификация мяса убойных животных, птиц, субпродуктов и продуктов их переработки, Оценка качества мясных товаров.. Дефекты мяса и продуктов его переработки .Мясные товары.	6(4) 2	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие	4	
	34.Определение выхода мяса убойных животных по товарным сортам	2	ОК 01- ОК 10
	35.Расчет естественной убыли в натуральном выражении по мясным товарам	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.10 Рыбные товары.	Содержание учебного материала	4(2)	ОК 01- ОК 10
	36 Классификация продуктов переработки рыбы, сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки, оценка качества, дефекты,	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие 37.Оценка качества рыбных товаров. Определение товарных сортов отдельных подгрупп рыбных товаров.	2	
Раздел 3 Организация снабжения		14(10)	
Тема 3.1 Организация снабжения	Содержание учебного материала		ОК 01- ОК 10
	38.Источники снабжения, Организация снабжения, виды и способы доставки продуктов.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 3.2	Содержание учебного материала	6(8)	ОК 01- ОК 10

Складское хозяйство и контроль товарных запасов и наличия продуктов питания	39.Виды складских помещений и требования к ним, хранение и отпуск продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия	2	
	40 Расчет товарных запасов по товарным группам	2	
	Практические занятия		
	41 Расчет наличия товарных запасов на складах предприятия общественного питания.	2	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	42.Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранению продуктов.	2	
	43.Оформление актов на бой лом, порчу товаров	2	
	44. Оформление документации по контролю расхода товаров на складе	2	
Самостоятельная работа	-составление кроссворда по теме « Свежие плоды и овощи»; -разработка таблицы с оптимальными сроками хранения продовольственных товаров,	2 2	ОК 01- ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Консультации		2	
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов и сырья

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Печатные издания.

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

2. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

4. 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.

5. 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.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Электронные издания (электронные ресурсы)

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>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Оценочные средства для текущего контроля проводятся в виде тестовых заданий по разным разделам.

Оценочные средства направлены на формирование планируемых результатов по указанной теме в рабочей программе.

Оценочные средства для рубежного контроля по Организации хранения и контролю товарных запасов.

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения определенного раздела в соответствии с программой дисциплины. Это, например, разнеуровневые задачи и задания творческого уровня.

Оценочные средства для текущей аттестации по дисциплине Организация хранения и контроль товарных запасов.

Представляется полезным использовать различные формы текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала или выполнение упражнений в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

2.1 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	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>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;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Организация хранения и контроль товарных запасов в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОП.02 Организация хранения и контроль товарных запасов

Вариант 1

1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:

- а) снабжение предметами материально-технического оснащения;
- б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;
- в) списание предметов материально-технического оснащения;
- г) ремонт предметов материально-технического оснащения.

2. К предметам материально-технического оснащения относятся:

- а) различные виды технологического оборудования;
- б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
- в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие

1. Тара – это:

- а) материал для склеивания поверхностей;
- б) чистящее средство;
- в) товарная упаковка;
- г) все ответы верны.

2. Упаковка – это:

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;
- в) материал для склеивания поверхностей;
- г) все ответы верны

3. Тара предназначена для:

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
- б) проверки качества товара;
- в) уничтожения продуктовых отходов;
- г) сжигания мусора.

4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:

- а) четыре;
- б) шесть;
- в) восемь;
- г) десять.

5. Классификация тары производится по основным признакам:

- а) по степени жёсткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации;
- г) все ответы верны.

6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:

- а) товарооборот;
- б) тарооборот;
- в) кругооборот;
- г) все ответы верны.

7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?

- а) договор купли-продажи;
- б) договор аренды;
- в) договор поставки;
- г) все ответы верны.

8. К деревянной таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

9. К металлической таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	в	а	а	а	г	б	в	г	а
№ ?									
Ответ									

Критерии оценки

- 9-7 баллов – оценка «5»
- 6-5 баллов – оценка «4»
- 4 баллов – оценка «3»
- Менее 4 баллов – оценка «2»

Вариант 2

1. Весоизмерительное оборудование служит для:

- а) проверки веса товара;
- б) качественного измерения веса товаров;
- в) количественного измерения веса товаров;
- г) проверки качества товара.

2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:

- а) точность учёта;
- б) правильность расчёта с посетителями;
- в) срок службы весов;
- г) все ответы верны.

3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:

- а) налоговой инспекцией;
- б) Роспотребнадзором;
- в) полицией;
- г) городскими органами управления.

4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:

- а) циферблатные;
- б) проекционные;
- в) гирные;

г) шкальные.

5. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

8. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

9. К эксплуатационным требованиям весов относятся:

- а) наглядность показаний;
- б) пределы взвешивания;
- в) быстрота взвешивания;
- г) все ответы верны.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	в	б	в	г	б	а	г	в	г
№ ?									
Ответ									

Критерии оценки

- 9-7 баллов – оценка «5»
- 6-5 баллов – оценка «4»
- 4 баллов – оценка «3»
- Менее 4 баллов – оценка «2»

3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Организация хранения и контроль товарных запасов в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОУД Организация хранения и контроль товарных запасов

Вариант 1

1.Рациональная организация снабжения ПОП – это:

- а) заключение договоров на поставку;
- б) своевременная доставка продуктов;
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
- г) все ответы верны.

2.Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.

3.Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

4.Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:

- а) четыре основных раздела;
- б) шесть основных разделов;
- в) пять основных разделов;
- г) все ответы верны.

5.Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:

- а) перечень разногласий между сторонами;
- б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
- в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
- г) все ответы верны.

6.Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

- а) что и сколько купить;
- б) как сэкономить;
- в) сколько потратить;
- г) где найти денег, на покупку сырья.

7.Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

8.Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

9.Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

- а) транзитный;

- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?

- а) зав. складом;
- б) торговый агент;
- в) продавец на рынке;
- г) все ответы верны.

12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

13. Какова основная задача посредников?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

- а) выговор;
- б) прибыль;
- в) штраф;
- г) комиссионное вознаграждение.

15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:

- а) «Овощи»;
- б) «Хлеб»;
- в) «Молоко»;
- г) «Продукты».

16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

- а) санитарный паспорт;
- б) медицинский паспорт;
- в) разрешение на перевозку продуктов;
- г) заключение Роспотребнадзора.

17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

- а) транзитным;
- б) изотермическим;
- в) термостойким;
- г) охлаждаемым.

18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?

- а) транзитная;
- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?

- а) транзитная;

- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	б	а	в	а	б	а	б	в	б
№ ?	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответ	г	б	а	в	г	г	а	б	а
№ ?	19								
Ответ	б								

Критерии оценки

- 19-13 баллов – оценка «5»
- 12-10 баллов – оценка «4»
- 9-7 баллов – оценка «3»
- Менее 7 баллов – оценка «2»

Вариант 2

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

- а) в три этапа;
- б) в два этапа;
- в) в четыре этапа;
- г) все ответы верны.

2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

- а) по товарно-транспортным накладным;
- б) по требованиям-накладным;
- в) по счетам-фактурам;
- г) по сертификатам качества.

3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

- а) 48 часов;
- б) 72 часа;
- в) 24 часа;
- г) все ответы верны.

4. Срок проверки качества для нес скоро портящихся товаров составляет:

- а) до 15 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 5 дней;
- г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:

- а) в трёх экземплярах;
- б) в пяти экземплярах;
- в) в четырёх экземплярах;
- г) все ответы верны.

6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;
- в) по физическим показателям;
- г) все ответы верны.

7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

- а) «Об обеспечении единства измерений»;
- б) «О защите прав потребителей»;
- в) «О конкуренции»;
- г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:

- а) сверхнормативными;
- б) минимальными;
- в) нормированными;
- г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:

- а) для обработки сырья и продуктов;
- б) для приёмки и кратковременного хранения;
- в) для приготовления полуфабрикатов;
- г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения.

11. Организация снабжения ПОП предполагает:

- а) поставку строительных материалов;
- б) поставку сырья и продуктов;
- в) поставку оборудования;
- г) все ответы верны.

12. Режим хранения сырья и продуктов – это:

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

13. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

14. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ

хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

16. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;

г) подвесной.

17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:

- а) к нормируемым потерям;
- б) к нормируемым излишкам;
- в) к ненормируемым потерям;
- г) к ненормируемым излишкам.

19. Нормируемые потери – это:

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

Эталон правильных ответов

№ ?	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	б	а	в	б	а	б	б	в	б
№ ?	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответ	вбаг	б	г	г	в	а	г	б	в
№ ?	19								
Ответ	а								

Критерии оценки

19-16 баллов – оценка «5»

15-12 баллов – оценка «4»

11-8 баллов – оценка «3»

Менее 8 баллов – оценка «2»

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине дается 6 академических часов. Экзамен проводится различной степени сложности.

Билеты к экзамену

Внимательно прочитать вопросы билета, определить, какие дополнительные материалы необходимы для более полного ответа на вопрос. Выбрать необходимые материалы из представленных таблиц, плакатов, приборов, моделей, справочников и объектов.

Составить план ответа, записать примеры;

-для выполнения практического задания выберите необходимые приборы или объекты, составьте план опыта, продумайте технику безопасности при выполнении данного опыта, проделайте опыт, результаты, наблюдения, выводы запишите;

-для решения ситуации, проанализируйте все данные, которые имеются в тексте, определите суть проблемы и наиболее оптимальные пути решения (их может быть несколько).

Билет №1.

- 1.Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания
- 2.Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
- 3.Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью:
 - а) колбаса с/к;
 - б) овощи свежие
 - в) сливочное масло
 - г) молоко;

Билет №2.

- 1.Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов
- 2.Хранение продовольственных товаров: режимы и способы.
- 3.Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы -8°C . Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли

Билет №3.

- 1.Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
- 2.Порядок отпуска сырья и продуктов на производство
- 3.Дайте заключение о качестве тихоокеанской сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жаберная крышка, плотная консистенция мяса

Билет №4.

- 1.Кисло-молочные продукты. Виды. Пищевая ценность. Способы производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
- 2.Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
- 3.При хранении сливочного масла происходит процесс прогоркания. Дайте характеристику и укажите, какие факторы влияют на ускорение этого процесса?

Билет №5.

- 1.Субпродукты. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
- 2.Классификация тары и организация тарного хозяйства
- 3.Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности.

Билет №6.

- 1.Яйца и яичепродукты. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
- 2.Составьте отчет о движении продуктов и тары на производстве.
- 3.Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисло-молочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное

Билет №7.

1. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
2. Способы и режим хранения продовольственных товаров
3. Составьте инструкцию по безопасности хранения продуктов.

Билет №8.

1. Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки, укажите кулинарное использование.
2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.
3. Расшифруйте маркировку консервов: 051017 135158 1P .

Билет №9.

1. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.
3. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его использования по следующим качествам: вкус и запах чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану

Билет №10.

1. Колбасные изделия. Ассортимент. Особенности производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.
3. Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3 –х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения

Билет №11.

1. Свежие грибы. Химический состав. Классификация. Требования к качеству, кулинарное использование.
2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
3. Объясните увеличение в объеме круп, макаронных изделий при варке?

Билет №12.

1. Маринованные овощи, плоды, грибы. Виды овощных и плодовых маринадов. Способы маринования. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Правила приемки продовольственных товаров.
3. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью:
 - а) мука
 - б) крупнокусковые полуфабрикаты
 - в) рыба охлажденная;
 - г) язык говяжий.

Билет №13.

- 1.Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требование к качеству. Упаковка и хранение.
- 2.Естественная убыль пищевых продуктов. Понятие. Причины естественной убыли. Нормируемые и ненормируемые потери.
- 3.Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

Билет №14.

- 1.Сыры. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии
- 2.Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования.
- 3.Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (Крупнокусковые полуфабрикаты), (мелкокусковые - бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, говядина для тушения, мясо для шашлыка)

Билет №15.

- 1.Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
- 2.Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.
- 3.Определите результат инвентаризации. Остаток по товарному отчёту на производстве составил 39200.00. При проведении инвентаризации обнаружено: Деньги в кассе – 15400.00 Продукты – 20200.00 Готовые изделия 2500.00

Билет №16.

- 1.Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов используемых на предприятиях общественного питания
- 2.Товарные запасы на складе и на производстве
- 3.Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (молоко пастеризованное, сливки), (морковь, свекла, лук репчатый, сырые очищенные).

Билет №17.

- 1.Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
- 2.Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов
- 3.Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.

Билет №18.

- 1.Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.

- 2.Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
- 3.Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2 белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.

Билет №19.

- 1.Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
- 2.Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования
- 3.Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

Билет №20.

- 1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов
- 2.Способы и режим хранения продовольственных товаров.
- 3.Составление договора поставки на продовольственные товары

Билет № 21.

- 1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
- 2.Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
- 3.При разделке осьминого отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 20 кг.

Билет №22.

- 1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров
- 2.Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).
- 3.Расчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши.

Билет №23.

- 1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров
- 2.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов
- 3.Классифицируйте колбасные изделия по способу тепловой обработки.

Билет №24.

1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.

2.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.

3.На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 70 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 130 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 65 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 62 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

-оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает грубые ошибки при выполнении заданий и решении задач.

.

4.Список литературы

Основные источники:

- 1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
- 2.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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 3.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
4. 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.
- 5.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.
- 6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 7.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Электронные издания (электронные ресурсы)

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>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций питания 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 ОК 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в т.ч: основное содержание	76
теоретическое обучение	30
практические занятия	46
в том числе: в форме практической подготовки	
Самостоятельная работа	14
Консультации	2
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание программы учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Механическое оборудование		28/18(6)	
Тема 1.1 Общие сведения о механическом оборудовании	Содержание учебного материала	4	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	
	Практические занятия		
	2. Изучение назначения, устройства и правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	
Тема 1.2 Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1
	3. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	4. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации очистительных машин	2	
	5. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации овощерезательных машин	2	
Самостоятельная работа			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	2		
Тема 1.3 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	
	6. Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Практические занятия			
	7. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации мясорубок, мясорыхлителей	2		
	8. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации фаршемешалок, котлетоформовочных машин.	2		
	Самостоятельная работа			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений		1		
Тема 1.4 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1	
	9. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство.	2		
	Практические занятия			
	10. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации хлеборезок.	2		
	11. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации слайсеров.	2		
	Самостоятельная работа			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений		1		
Тема 1.5 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1	
	12. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	2		
	Практические занятия			
	13. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации тестомесильных машин	2		
	14. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации взбивальных машин	2		
Самостоятельная работа				

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	
Раздел 2 Тепловое оборудование		30/18(5)	
Тема 2.1 Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	15 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа		
Тема 2.2 Варочное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	16 Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	17 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пищеварочных котлов, автоклавов	2	
	18 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пароварочных шкафов и мелких варочных аппаратов	2	
	Самостоятельная работа		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	
Тема 2.3 Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	19 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство.	2	
	Практические занятия		
	20 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации электросковород, фритюрниц	2	
	21 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации жарочно-пекарных шкафов	2	
	Самостоятельная работа		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	
Тема 2.4 Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	22. Многофункциональное оборудование: классификация, назначение и устройство	2	
	Практические занятия		
	23. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	
	24. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	
	Самостоятельная работа		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	
Тема 2.5 Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	25. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия		
	26. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации электрических плит	2	
	27. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2	
	Самостоятельная работа		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	
Тема 2.6 Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	4	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	28. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.	2	
	Практические занятия		
	29. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
	Самостоятельная работа		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	

Раздел 3 Холодильное оборудование		8/4(1)	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
Тема 3.1 Основы холодильной техники	Содержание учебного материала	2	
	30. Классификация способов охлаждения. Холодильные машины. Хладагенты	2	
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа		
Тема 3.2 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	31. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).	2	
	Практические занятия		
	32. Изучение назначения, правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования для хранения и демонстрации продукции	2	
	33. Изучение назначения, правил безопасной эксплуатации специализированного холодильного оборудования	2	
	Самостоятельная работа		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений	1	
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		10/6(2)	
Тема 4.1 Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	34. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	
	Практические занятия		
Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и	Содержание учебного материала	8	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	35. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Требования к техническому оснащению	2	

реализации готовой продукции в организациях питания		реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	Практические занятия			
	36.	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	37.	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	38.	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	Самостоятельная работа			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов.	2		
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			6	
Всего:			98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

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

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

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

Основные источники:

1. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2019.-235с.

Нормативные документы:

1. Нормативные документы:
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями).
3. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: <https://book.ru/book/949338>
2. Мошков В.И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В.И. Мошков. — Москва: КноРус, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-406-10319-7. — URL:<https://book.ru/book/945090>
3. Васюкова А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебулочных, мучных кондитерских изделий + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL:<https://book.ru/book/943619>
4. Славянский А.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.А.

Славянский; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL:<https://book.ru/book/942089>

5. Васюкова А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL:<https://book.ru/book/943194>
6. Васюкова А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL:<https://book.ru/book/943193>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Техническое оснащение организаций питания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно-оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разде

ов основного содержания дисциплины общепрофессионального цикла.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять 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 учетом 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;	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,

	<p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
--	---	--

.Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Техническое оснащение организаций питания в соответствии с учебным планом и рабочей программой ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Вариант 1

1. Для обработки овощей и картофеля используют машины:

- а) сортировочные
- б) очистительные
- в) взбивальные
- г) резательные

2. Что является рабочим органом картофелеочистительной машины непрерывного действия КНА-600?

- а) абразивный диск, закрепленный на вращающемся валу
- б) коническая чаша из абразивного материала
- в) вращающиеся абразивные ролики
- г) дисковые ножи

3. Среднее измельчение осуществляют с помощью следующего оборудования:

- а) с помощью разрыхлителей;
- б) с помощью волчков, мясорубок и куттеров;
- в) с помощью блендеров и куттеров.

4. Для нарезки замороженного мясного продукта используют следующую машину:

- а) машину МРЗП;
- б) машину МРХ;
- в) машину МРГ.

5. Основным рабочим органом мясорубки МИМ-500 является следующий механизм:

- а) четырехлепестные ножи, подвижные подрезная и ножевая решетки;
- б) режущий механизм, состоящий из двухлопастных ножей, неподвижных подрезной и ножевой решеток;
- в) режущий механизм, состоящий из четырехлепестных ножей, неподвижных подрезной и ножевой решеток.

6. Для чего предназначена машина МРО-200?

- а) для очистки картофеля и корнеплодов
- б) для раскатывания теста
- в) для нарезания сырых овощей
- г) для измельчения мяса

7. Во время работы хлеборезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?

- а) неисправен электродвигатель
- б) затупился дисковый нож
- в) на нож налип мякиш хлеба
- г) неисправен пульт управления

8. К какому типу овощерезательных машин по принципу действия относится сменный механизм МС 28-100?

- а) статорный
- б) с комбинированными рабочими органами
- в) роторный
- г) пуансонный

9. Куттеры используют:

- а) для крупного измельчения мяса, котлетного фарша и другой подобной продукции;

б) окончательного измельчения, предварительно прошедшего обработку на волчках мяса для получения тонко измельченного мясного сырья, котлетного фарша, паштетной массы и другой подобной продукции;

в) окончательного смешивания, предварительно прошедшего обработку на волчках мяса.

10. Для перемешивания мясного фарша со всеми компонентами используют следующее оборудование:

а) фаршемешалки;

б) блендеры;

в) слайсеры.

11. Для чего служат ленточные пилы?

а) для резки монолита масла

б) для нарезки хлеба

в) для разделки отрубов мяса и рыбы

г) для нарезки гастрономических товаров

12. Установите соответствие типа машины и ее буквенного обозначения:

1) Мясорыхлительная машина	а) МФК-2240
2) Картофелеочистительная машина	б) МРМ-15
3) Котлетоформовочная машина	в) МОК-250
4) Взбивальная машина	г) МРТ-60М
5) Тестораскаточная машина	д) МВ-35

Вариант 2

1. В зависимости от вида готовой продукции измельчение условно можно разделить:

а) на крупное, среднее;

б) крупное, среднее и тонкое;

в) среднее и тонкое.

2. Для обработки муки и теста используют машины:

а) очистительные

б) просеиватели

в) тестомесильные

г) протирачные

3. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов:

а) универсальный привод

б) кипятильник

в) хлеборезка

г) пароварочный аппарат

4. Для чего предназначена машина МОК-125?

а) для мойки картофеля

б) для очистки картофеля

в) для нарезания свежих овощей

г) для нарезание варёных овощей

5. Во время работы картофелеочистительной машины очистка продукта происходит медленно, в чём причина неисправности?

а) перегрузка овощами

б) засорился паротвод

в) ослабло натяжение винта

г) недостаточное поступление воды в камеру

6. Назначения универсального привода МУ – 1000:

а) для нарезки хлеба

б) для просеивания муки

в) для взбивания мягких масс

- г) для измельчения мяса
 д) для нарезки сырых овощей, протирания варёных овощей и крупяных изделий и творога
7. К какому типу овощерезательных машин по принципу работу относится МС 18 – 160 сменный механизм?
 а) статорный
 б) роторный
 в) дисковый
 г) с комбинированными рабочими органами
 д) пуансонный
8. Рабочим органом картофелеочистительной машины типа МОК-250 служит:
 а) две ножевые гребёнки
 б) диск с серповидными ножами
 в) конусный диск, покрытый абразивной массой
 г) два тёрочных диска
 д) ножи-фрезы и гребёнки
9. Указать марку сменного механизма, предназначенного для нарезки варёных овощей:
 а) МС 27-40
 б) МС 2-70
 в) МС 17-40
 г) МС 8-150
 д) МС 18-160
10. Назначение машины МРМ-15:
 а) для дробления орехов и растирания мяса
 б) для перемешивания фарша
 в) для нарезки овощей ломтика, соломкой
 г) для разрушения порционных кусков мяса с целью надрезания соединительных тканей
11. Рабочая камера мясорубки МИМ-500 имеет для предотвращения налипания продукта:
 а) по внутренней поверхности глубокие винтовые каналы;
 б) шнек;
 в) упорное кольцо.

12. Установите соответствие типа машины ее буквенному обозначению:

1) Просеивательная машина	а) ТММ-1
2) Тестомесильная машина	б) МПМ-800
3) Тестораскаточная машина	в) МВ-35М
4) Взбивальная машина	г) МРТ-60М

Эталоны ответов

Вариант 1				Вариант 2			
№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	б,г	7	б,в	1	б	7	г
2	в	8	г	2	б,в	8	в
3	б	9	б	3	а	9	д
4	а	10	а	4	б	10	г
5	в	11	в	5	а	11	а
6	в	12	1-б, 2-в, 3-а,4-д,5-г	6	д	12	1-б,2-а,3-г,4-в

Критерии оценки

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо

70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

Экзаменационный билет № 1

1. Общие сведения о деталях машин, их классификация.
2. Способы передачи тепла и их характеристика.
3. Машины для нарезки плодов и овощей: принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Дайте сравнительную характеристику овощерезательных машин различных типов.

Экзаменационный билет № 2

1. Функции и назначение предприятий общественного питания.
2. Классификация теплового оборудования.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила сборки универсального привода.

Экзаменационный билет № 3

1. Электрические нагревательные элементы. Их классификация, характеристика.
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: назначение, классификация, принципы подбора.
3. Опишите устройство и принцип действия электрокипяtilьника непрерывного действия КНЭ-50.

Экзаменационный билет № 4

1. Жарочно-пекарное оборудование: назначение, основные типы.
2. Классификация теплового оборудования.
3. Дайте сравнительную характеристику машин для очистки картофеля МОК-150 и КНА-600М.

Экзаменационный билет № 5

1. Признаки классификации предприятия общественного питания
2. Классификация механического оборудования.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пищеварочного котла с косвенным обогревом.

Экзаменационный билет № 6

1. Водогрейное оборудование: назначение, классификация.
2. Классификация весоизмерительного оборудования.
3. Опишите устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации электрической мясорубки.

Экзаменационный билет № 7

1. Основные виды торгового холодильного оборудования. Область их использования.
2. Классификация предприятий общественного питания по характеру производства.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации посудомоечной машины

Экзаменационный билет № 8

1. Классификация способов охлаждения, их характеристика.
2. Типы передач и их характеристика.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации электрической плиты ПЭСМ-4ШБ.

Экзаменационный билет № 9

1. Как подразделяются предприятия общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции.
2. Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.

3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации тестомесильных машин.

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности, принципу действия.
2. Основные требования предъявляемые к организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации СВЧ-печи.

Экзаменационный билет № 11

1. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин: назначение, устройство, принцип действия.
2. Организация работы рыбного цеха
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?

Экзаменационный билет № 12

1. Универсальные кухонные машины: назначение, область применения.
2. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.
3. Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Экзаменационный билет № 13

1. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования.
2. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные признаки, область использования.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации электрической секционной модулированной сковороды СЭСМ-02.

Экзаменационный билет № 14

1. Понятие об электроприводах. Их назначения. Правила эксплуатации
2. Функциональное назначение производственных помещений
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации электрической фритюрницы.

Экзаменационный билет № 15

1. Назовите основные детали хлебoreзки. Их назначение, правила эксплуатации и техники безопасности.
2. Посудомоечные машины: типы, устройство и принцип действия.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации жарочно-пекарного шкафа.

Экзаменационный билет № 16

1. Виды столовых приборов
2. Оборудование для раздачи пищи. Линии прилавков самообслуживания. Механизированные линии комплектации и выдачи обедов
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240.

Экзаменационный билет № 17

1. Организация работы холодного цеха
2. Фаршемешалка. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации и техники безопасности.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пароварочного аппарата АПЭ-0.23А

Экзаменационный билет № 18

1. СВЧ-шкафы. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
2. Холодильные машины: понятие, назначение.

3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации взбивальной машины МВ-6.

Экзаменационный билет № 19

1. Мармиты для вторых блюд. Назначение. Устройство. Правила эксплуатации.
2. Машины для обработки овощей: назначение, классификация, устройство, принцип действия.
3. Сосисковарки. Правила эксплуатации и техника безопасности

Экзаменационный билет № 20

1. Функции предприятий общественного питания.
2. Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Типы машин, назначение, классификация.
3. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация универсальных кухонных машин.
2. Организация работы горячего цеха
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации аппаратов с ИК-нагревом.

Экзаменационный билет № 22

1. Основные типы оборудования, которые применяются в овощном цехе средней мощности.
2. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации мармитов ЭПМ-5, МСЭСМ-60.

Экзаменационный билет № 23

1. Электрические нагревательные элементы. Их классификация, характеристика.
2. Вспомогательное тепловое оборудование. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в нагретом состоянии: типы, классификация.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации льдогенератора.

Экзаменационный билет № 24

1. Классификация и индексация весоизмерительного оборудования.
2. Машина для нарезания гастрономических товаров МРГ – 300А, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности.
3. Опишите устройство и принцип действия электрокипяtilьника непрерывного действия КНЭ-50.

Экзаменационный билет № 25

1. Универсальные кухонные машины: типы, назначение, область применения.
2. Жарочно-пекарное оборудование: назначение, основные типы.
3. Сменные механизмы к ПУ 0,6: назначение и характеристика.

Экзаменационный билет № 26

1. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пароконвектоматов.
2. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации пищеварочного котла с косвенным обогревом.

Экзаменационный билет № 27

1. Мармиты для первых блюд. Назначение. Устройство. Правила безопасной эксплуатации.
2. Машины для обработки мяса и рыбы: назначение, классификация, устройство.
3. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации кофеварки электрической КВЭ-7.

Экзаменационный билет № 28

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: назначение, классификация, принципы подбора.
2. Классификация и индексация весоизмерительного оборудования.
3. Опишите устройство, принцип действия и правила эксплуатации электрической секционной модулированной сковороды СЭСМ-02.

Экзаменационный билет № 29

1. Пароварочный аппарат. Назначение. Устройство. Правила эксплуатации и техники безопасности
2. Просеиватели. Назначение. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации и техники безопасности.
3. Овощерезки для вареных овощей. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации и техники безопасности.

Экзаменационный билет № 30

1. Универсальное тепловое оборудование. Классификация, назначение электрических плит.
2. Компрессионная холодильная машины: принцип действия, основные узлы.
3. Дайте характеристику организации технологического процесса обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях.

Критерии оценки

Оценка «5» (отлично) – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, правильно обосновывается принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок, имеются ссылки на нормативно-правовые акты, студент показал знание законодательства в области профессиональной деятельности.

Оценка «4» (хорошо) - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками.

Оценка «3» (удовлетворительно) – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «2» (неудовлетворительно) – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями отвечает на вопросы, не ссылается на нормативно-правовые акты, студент не показал знания законодательства в области профессиональной деятельности.

4.Список литературы

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08275-1. — URL: <https://book.ru/book/940096>
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-406-08232-4. — URL: <https://book.ru/book/940093>
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. — Москва: КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL: <https://book.ru/book/940112>

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями).
2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина Организация обслуживания является частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

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

	<p>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>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</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч: Основное содержание	64
теоретическое обучение	24
практические занятия	32
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация: экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	5 семестр	64/32(2)	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала		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.	2	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10, К 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.	2	
	Практическое занятие		
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Практическое занятие		
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	2	

	Практическое занятие		
	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала		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	2	
	Практическое занятие		
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие		
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Практическое занятие		
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	Практическое занятие		
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала		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	2	
	Практическое занятие		

	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		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 назначение рыбы, 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 выбору и подаче аперитива.	2	
	Практическое занятие		
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	Практическое занятие		
	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей.	2	
	Практическое занятие		
Тренинг по приему заказа и передаче его на производство	2		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 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.	2	
	Практическое занятие		
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. 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		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	2	
	Практическое занятие		
	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.	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы 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.	2	
	Практическое занятие		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
	Самостоятельная работа		

Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала		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 Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	2	
	Практическое занятие		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	Самостоятельная работа		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
	Консультации:		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.	2	
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Всего:		64/32(2)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04

Организация обслуживания

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет организации обслуживания, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва : Академия, 2016. – 432 с.

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.

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. 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.

9. 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.

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. 1 Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организация обслуживания

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 торгового 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; - Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; - Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; - Оценка «неудовлетворительно» 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамен

<p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала,</p> <ul style="list-style-type: none"> - допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно. 	
<p>- Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен.

<p>способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <ul style="list-style-type: none">- 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; <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <ul style="list-style-type: none">- заменять использованную посуду и приборы;- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы- обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;- соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		
--	--	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Организация обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине

Организация обслуживания разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

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

	<p>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>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</p>
--	---	---

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Организация обслуживания в соответствии с учебным планом и рабочей программы Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариант 1

1. Информация, которую предприятия общественного питания не обязаны предоставлять потребителям в соответствии с действующими «Правилами оказания услуг»:

- а) Режим работы
- б) Список поставщиков продуктов
- в) Лицензия
- г) Организационно-правовая форма

2. Основные услуги, которые должна предоставлять потребителям общедоступная столовая:

- а) услуги питания
- б) информационно-консультативные
- в) организация досуга
- г) прочие услуги (вызов такси ...)

3. Предприятие общественного питания, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям:

- а) Столовая
- б) Ресторан
- в) Закусочная
- г) Кофейня

4. По ассортименту, уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП делят на:

- а) типы
- б) категории
- в) форматы
- г) группы

5. Вид ресторана в зависимости от интересов потребителей:

- а) ландшафтный
- б) выездного обслуживания

- в) специализированный
- г) с системой «шведский стол»

6. Самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице:

- а) «экспресс-стол»
- б) «шведский стол»
- в) «репинский стол»
- г) обслуживание хостесс

7. Ширина основного прохода в зале ресторана (м):

- а) 0,6
- б) 0,9
- в) 1,2
- г) 1,5

8. Основное назначение закусочной тарелки:

- а) холодные закуски
- б) хлеб
- в) фрукты
- г) кондитерские изделия

9. Мелкая десертная тарелка используется для подачи:

- а) суп сладкий
- б) суп-пюре
- в) пудинг
- г) расстегаи

10. Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из:

- а) птица
- б) рыба
- в) мясо
- г) грибы

11. Закусочный прибор используется для еды:

- а) сладких изделий
- б) горячих мясных блюд
- в) салатов
- г) фруктов

12. Столовый прибор используется для еды:

- а) сладких изделий
- б) горячих мясных блюд
- в) пирожков
- г) салатов

13. Приборы, используемые в сервировке фуршетного стола:

- а) столовые
- б) закусочные
- в) чайные
- г) рыбные

14. Рейнвейная рюмка сервируется для:

- а) шампанского
- б) водки
- в) белого натурального вина
- г) красного натурального вина

15. Фужер сервируется для:

- а) минеральной воды
- б) вина красного натурального
- в) вина белого натурального
- г) водки

Вариант 2

1. Наперон - это:

- а) индивидуальная сервировочная салфетка
- б) материал под скатерть
- в) верхняя скатерть
- г) накидка на стул

2. Меню бизнес-ланча, предназначенное для ускорения обслуживания потребителей, предполагает обслуживание в обеденное время и:

- а) предварительный заказ столика
- б) широкий выбор по меню
- в) ежедневное обновление ассортимента блюд
- г) ограничение блюд в меню

3. Карту вин ресторана с русской кухней принято начинать с:

- а) коньяков
- б) водки
- в) вина
- г) шампанского

4. Последовательность расположения в винной карте виноградных вин в зависимости от количества сахара в вине:

- а) полусухое
- б) сухое
- в) десертное
- г) полусладкое

5 Назначение аперитива:

- а) послеобеденный напиток
- б) предлагается к горячим рыбным блюдам
- в) подается к сырам
- г) для возбуждения аппетита

6. Соответствие между видом напитка – коньяк - и его предложением к продукту:

- а) икра
- б) авокадо
- в) чай
- г) кофе

7. Соответствие между блюдом – мороженое «Сюрприз» - и предлагаемым к нему виноградным вином:

- а) игристое сладкое
- б) белое сухое
- в) красное сухое
- г) ликерное

8. Сомелье – это работник:

- а) администратор зала
- б) один из руководителей предприятия
- в) наблюдатель за работой хостесс в зале
- г) ответственный за подачу напитков в ресторане

9. Правильная температура (°С) подачи красного виноградного вина:

- а) 6 - 8
- б) 10 - 12
- в) 16 – 18
- г) 20 – 24

10. Сервировка стола предметами сервировки означает:

- а) правильное размещение
- б) произвольное раскладывание
- в) своевременное удаление со стола
- г) правильное пользование ими

11. Английский метод подачи блюд (вид сервиса) – это:

- а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде
- б) применение приставного столика
- в) подача блюд в индивидуальной посуде
- г) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями

12. Банкет, во время проведения которого гости сидят:

- а) фуршет
- б) коктейль
- в) с полным обслуживанием официантами
- г) комбинированный

13. Кейтеринг это:

- а) предоставление услуг ОП вне ресторана
- б) предоставление услуг в ресторане
- в) предоставление услуг на предприятиях
- г) предоставление услуг на транспорте

14. Континентальный завтрак это?

- а) завтрак туриста
- б) завтрак бизнесмена
- в) завтрак школьника

15. Как переводится воскресный бранч?

- а) Воскресный завтрак
- б) Воскресный вечерний ужин
- в) Воскресный семейный завтрак плавно переходящий в обед

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	В	А	Б	А	В	Б	В	А	В	Б	В	Б	Б	В	А
2	В	Г	Б	2,1, 4,3	Г	Г	А	Г	В	А	Б	В	А	Б	В

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

По дисциплине дается 2 академических часов на дифференцированный зачет входящий в общее количество часов рабочей программы.

Вариант 1

Задания № 1 - № 5. Выберите правильный ответ.

1. К приемам с рассадкой за столом относят:

- 1) Обед
- 2) Коктейль
- 3) Фуршет
- 4) Бокал вина

2. Перекладывание заказанного блюда с сервировочной тарелки на тарелку гостя является разновидностью метода подачи:

1. «в обнос»
2. «в стол»
3. европейский метод
4. русский метод

3. По правилам этикета, холодные закуски из рыбы сервируют:

- 1) Столовые нож и вилка
- 2) Рыбные нож и вилка
- 3) Закусочные нож и вилка
- 4) Закусочный нож и рыбная вилка

4. Лафитная рюмка предназначена для подачи:

- 1) Белого столового вина
- 2) Красного столового вина
- 3) Водки
- 4) Минеральной воды

5. Норма площади на одно место в ресторане составляет:

- 1) 1,5 м²
- 2) 4 м²
- 3) 2 м²
- 4) 3 м²

Задания № 6 - № 13. Допишите пропущенные слова или дополните предложения

6. Торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события, называется _____

7. Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана кобслуживанию до прихода посетителей, называют _____

8. Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется _____

9. Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте продукции и количественных характеристиках, называется _____

10. Наиболее почетными местами на банкете считаются _____

11. Укажите, в каких рюмках подают напитки:

Горькая настойка - _

Белое вино - _

Крепленое вино - ___

Коньяк - _____

12. Укажите особенности обслуживания посетителей следующими способами.

Способы

Европейский - _____

Русский - _____

Английский - _____

Французский - _____

13. Перечислите дневные и вечерние приемы

Дневные: _____

Вечерние: _____

Задания № 16 - № 18. Дайте обоснованный ответ.

14. Проведите сравнительную характеристику приемов «Обед» и «Обед-буфет».

15. Перечислите основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания:

16. Укажите последовательность предварительной сервировки стола:

17. Перечислите преимущества приема «Фуршет».

18. Опишите сервировку стола на банкете с полным обслуживанием официантами.

Вариант 2

Задания № 1 - № 5. Выберите правильный ответ.

1. Для подачи портвейна, хереса, муската используют рюмки:

- 1) Рейнвейнные
- 2) Мадерные
- 3) Лафитные
- 4) Фужеры

2. Функции сомелье:

- 1) Бронирование столиков
- 2) Встреча гостей
- 3) Прием заказа на банкет
- 4) Консультирование по выбору вин

3. Можно рекомендовать к любому блюду:

- 1) Мартини
- 2) Сухое шампанское
- 3) Белое сухое вино
- 4) Виски

4. Наиболее почетным видом приема считается:

- 1) Обед
- 2) Обед-буфет
- 3) Ужин
- 4) Коктейль

5. Нормы оснащенности предполагают наличие комплектов посуды на одно место в ресторане:

- 1) 1,5 - 2
- 2) 2,5 - 3
- 3) 3 - 3,5
- 4) 4 - 5

Задания № 6 - № 3. Допишите пропущенные слова или дополните предложения

6. Прием в честь или с участием иностранных представителей называется _____

7. Рестораны и _____ по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы:

8. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов, называется _____

9. Расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию, называется _____

10. Кувертная карточка – это _____, предназначена для _____

11. Укажите назначение рюмок.

- 1) Рейнвейная -
- 2) Мадерная -
- 3) Лафитная -
- 4) Маргарита –

12. Укажите название способа подачи закусок и блюд.

- 1) В обнос - _____
- 2) В стол - _____
- 3) Порционная подача - _____
- 4) С перекладыванием в тарелку на подсобном столе - _____

13. Укажите приемы с рассадкой за столом и без нее.

Приемы с рассадкой за столом: _____

Приемы без рассадки за столом: _____

Задания № 14 - № 18. Дайте обоснованный ответ.

14. Проведите сравнительную характеристику приемов «Завтрак» и «Рабочий завтрак».

15. Укажите последовательность подготовительного этапа обслуживания.

16. Перечислите основные критерии выбора столового белья для предприятий общественного питания:

17. Перечислите особенности банкета с полным обслуживанием официантами.

18. Опишите сервировку стола на приеме фуршет.

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант 1:

Эталон ответа

Инструкция: выберите правильный ответ

№1

1) Обед

№2

1) «в обнос»

№3

3) Закусочные нож и вилка

№4

2) Красного столового вина

№5

3) 2 м2

Инструкция: допишите пропущенные слова

№6 прием

№7

предварительная

№8

Аванзал

№ 9

Меню

№ 10

Справа от хозяйки и справа от хозяина

№ 11

Водочная рюмка

Рейнвейная рюмка

Мадерная рюмка

Коньячная рюмка

№ 12

На раздаче повара оформляют каждую порцию отдельно в посуде индивидуального пользования

Блюда подаются в многопорционной посуде, расставляются на столе с приборами для раскладывания (исп. на банкетах)

Официант показывает принесенное с раздачи блюдо посетителю, а потом на подсобном столике перекладывает его в подогретые тарелки и подает гостю

Метод предусматривает подачу блюда «в обнос», т.е. перекладывание его в тарелку гостя

№ 13

Дневные: Завтрак, Рабочий Завтрак, Бокал вина, Бокал шампанского

Вечерние: Обед, Обед-буфет, Ужин, Коктейль, Фуршет, Жур фикс, Чай, Шашлык

Инструкция: Дайте обоснованный ответ

№ 14

Обед наиболее почетный вид приема, начинается в 19.00, продолжается 2 часа, из них 1 час за столом, далее в гостиной. Все блюда и напитки официанты подают в обнос. Форма одежды – парадная.

Обед-буфет аналогичен шведскому столу. Проводится в те же часы, что и обед. Его организация проще, так как не связана с размещением за столом.

№ 15

Безопасность использования, прочность и долговечность

Возможность мытья в п/м машине, использования в СВЧ-печи

Соответствие общему стилю предприятия

Широта и стабильность ассортимента в рамках одного дизайна

Цена

№ 16

1)Накрытие скатертями 2.)Сервировка тарелками

Сервировка приборами

Сервировка стеклянной посудой

Раскладывание салфеток

Расстановка приборов со специями и др. аксессуаров стола

№ 17

Возможность на небольшой площади обслужить значительное количество гостей

Свободный выбор мест в зале, возможность подойти к любому гостю, самостоятельно выбрать закуски и напитки.

можно уходить с приема в любое время

меньшие затраты средств, чем на банкете за столом

№ 18

Начинают сервировку с расстановки сервировочных тарелок, которые также являются подстановочными. На каждую сервировочную тарелку кладут сервировочную салфетку, на нее - ставят закусочную тарелку. Затем раскладывают приборы: справа столовый и рыбный ножи, ложку столовую и нож закусочный. За сервировочной тарелкой кладут десертные приборы: ложку и нож ручками вправо, вилку - влево. Слева от сервировочной тарелки кладут вилки: столовую, рыбную, закусочную. Далее стол сервируют стеклом: За сервировочной тарелкой ставят фужер, правее – рюмку для вина лафитную, рядом – водочную. Во втором ряду, между фужером и лафитной рюмкой, ставят бокал для шампанского, правее него – рюмку лафитную. Коньячные и ликерные рюмки на стол не ставят, их подают к чаю или кофе.

Вариант 2

Инструкция: выберите правильный ответ

№1

2) Мадерные

№2

4) Консультирование по выбору вин

№3

Сухое шампанское

№4

1)Обед

№5

3 – 3,5 комплекта на посадочное место

Инструкция: допишите пропущенные слова

№6

Дипломатический

№7

Рестораны и бары; классы – люкс, высший и первый

№8

Сервизная

№ 9

Сервировка

№ 10

Персональная карточка с указанием фамилии, инициалов, звания и должности гостя, предназначена для указания места за банкетным столом ьяная вый; классы - люкс,

№ 11

Рейнвейная - белые столовые вина

Мадерная - крепленые и десертные вина

Лафитная - красные столовые вина

Маргарита - для коктейлей

№ 12

В обнос – французский способ

В стол – русский

Порционная подача - европейский

с переключиванием в тарелку на подсобном столе - английский

№ 13

Приемы с рассадкой за столом: Завтрак, Обед, Ужин

Без рассадки за столом: Фуршет, Коктейль, Жур Фикс, Барбекю

Инструкция: Дайте обоснованный ответ

№ 14

Завтрак: устраивается между 12 и 15 часами. длится 1,5 часа, из которых 1 час за столом, затем в гостиной. Подают холодную и горячую закуску, горячее блюдо и десерт. Возможна подача ликера и коньяка.

Рабочий завтрак: проводится в ходе визитов официальных лиц за рубеж. Устраивается в 8– 8.30 и длится не более 1 часа. Приглашается ограниченное количество гостей. Тосты не произносятся.

№ 15

Уборка торговых помещений

расстановка мебели

протирка подсобных столов, сервантов, тележек, барной стойки 4)получение и подготовка посуды, приборов, столового белья 5)размещение посуды и инвентаря за барной стойкой предварительная сервировка столов

подготовка персонала к обслуживанию

№ 16

К основным видам столового белья относят скатерти, полотенца, ручники, салфетки. Критерии выбора: 1) Состав ткани: предпочтение отдают натуральным, не мнущимся, хорошо отстирывающимся, стойким вкрашивании. 2) Цветовая гамма: цвет белья должен гармонировать с цветом посуды, предметами сервировки и интерьером зала. Иногда скатерти и салфетки подбирают по принципу контрастности, используя сочетание нескольких цветов. В элитных ресторанах используют столовое белье с различными видами ручной отделки: вышивка, кружева.

№ 17

Такие банкеты являются официальными, проводятся в строгом соответствии с нормами протокола, могут быть завтраком, обедом или ужином, непродолжительны по времени (до 2 час). Особенность – подача всех блюд и напитков официантами в обнос.

№ 18

Сервировку начинают с расстановки стеклянной посуды в одну или две линии. Стеклянную посуду ставят группами, чередуя разные виды рюмок. Между рядами рюмок ставят вазы с цветами и фруктами. Бутылки со спиртными напитками расставляют по одной или группами с равными интервалами. Затем фуршетные столы сервируют стопками закусочных и десертных (или пирожковых) тарелок. Затем стол сервируют приборами: закусочными ножами и вилками; десертной ложкой, фруктовым ножом. Перед началом банкета на столе размещают закуски, соусы, хлеб.

4.Список литературы

Основные источники:

Печатные издания:

10. 1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва : Академия, 2016. – 432 с.

11. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

13. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

14. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.

15. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

16. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

17. 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.

18. 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.

Основные электронные издания

4. 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.

5. 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.

6. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

9. 1 Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом

регулировании» (последняя редакция)

10. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

11. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

12. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

13. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

15. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

16. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

по специальности Поварское и кондитерское дело

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к общепрофессиональному циклу, является обязательной частью в соответствии с ФГО СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают 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	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>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 запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>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;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>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;</p>
	запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

	<p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанныго бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанныго бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанныго бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанныго бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанныго бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную,</p>	<p>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,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанныго бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанныго бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанныго бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p>
	<p>ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые</p>	<p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p>

	исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	---	---

. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы	112
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	58
Самостоятельная работа	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4
		6 семестр	76/48 (2)	
Раздел 1 Основы экономики			66/42 (2)	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства		Содержание учебного материала		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	1	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.	2	
	2	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		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК 6.1-6.5
	3	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.	2	
		Практические занятия		

	4	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
	5	Анализ организационных отношений в подразделениях управления	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании и		Содержание учебного материала		
	6	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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	7	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.	2	
	8	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
		Практические занятия		
	9	Расчет показателей эффективности использования основных фондов	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	10	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	2	
11	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		

	12	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания.	2	
	13	Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	
	14	Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	
	15	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.	2	
	16	Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
	17	Начисление заработной платы работникам предприятий общественного питания	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса		Содержание учебного материала		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	18	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	
		Практические занятия		
	19	Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
	20	Упражнения в ценообразовании на товары и услуги	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.		Содержание учебного материала		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	21	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	
		Практические занятия		

	22	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения.	2	
	23	Расчет и анализ показателей оборота предприятия общественного питания.	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.		Содержание учебного материала		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК 6.1-6.5
	24	Валовой доход 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	
		Практическое занятие		
	25	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования		Содержание учебного материала		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	26	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		
	27	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления . 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. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
		Практические занятия		
	28	Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
29	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	2		

	30	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.	2	OK10,OK11
	31	Изучение разделов бизнес- плана	2	
	32	Расчет точки безубыточности	2	
	Самостоятельная работа			
	33	Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			18/8 (2)	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала			ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	34	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	2	
		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.		
	Практическое занятие			
	35	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала			ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	36	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, пере Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация	2	

		труда		
		Практические занятия		
	37	Изучение методов расчета и анализа производительности труда.	2	
	38	Расчет показателей состояния и движения работников предприятия	2	
		7 семестр	20/4 (2)	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента		Содержание учебного материала		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	39	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.	2	
	40	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	2	
		Практическое занятие		
	41	Тестирование на выявление стрессоустойчивости	2	
		Самостоятельная работа		
	42	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	2	
Раздел 3.		Основы маркетинга	16/12 (2)	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции		Содержание учебного материала		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	43	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.	2	

	44	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).	2	
	45	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	
		Практическое занятие		
	46	Расчет эффективности канала товародвижения	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании		Содержание учебного материала		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	47	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	
		Практические занятия	2	
	48	Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.		

	49	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	50	Разработка методов рекламного воздействия с целью продвижения товаров на рынке.	2	
	51	Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений.	2	
		Самостоятельная работа		
	52	Подготовка презентаций, решение проблемных заданий	2	
	53	Консультация		
		Подготовка к экзамену	2	
Промежуточная аттестация		Экзамен	6	
Всего:			112/58 (6)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Реализация программы дисциплины не требует наличие специального учебного кабинета, занятия проводятся в кабинете социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.
- Раздаточный дидактический материал;
- Схемы по «Основам экономики»;
- Сборник рецептур блюд.

Технологические схемы приготовления блюд:

- Калькуляционные карточки.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, Интернет– ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Основы экономической теории / Под ред. Иванова С.И. - М., Вита-пресс, 2017г.
2. Амосова В.В., Гукасян Г.Н., Маховикова Г.А. Экономическая теория. СПб., Питер, 2017.
3. Тальнишних Т.Г. Основы экономической теории. Уч.пос. для ср. спец. уч.зав.М., «Мастерство», 2017 г.
4. Котлер Ф. Основы маркетинга. Краткий курс Изд-во: Вильямс, 2018 г.
5. Бест Р. Маркетинг от потребителя. Издательство: Манн, Иванов и Фербер, 2018 г.
6. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. 5-изд. М., 2018.

Дополнительная литература:

1. Адизес И.К. Управление жизненным циклом корпорации. СПб., 2017.
2. Вумек Дж.П., Джонс Д.Т. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании. М., 2018.
3. Гиус Ари Де. Живая компания. Рост, научение и долгожительство в деловой среде. СПб., 2018.
4. Гоулман Д. Эмоциональный интеллект. М., 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, решения задач, подготовки рефератов, кроссвордов и презентаций, работы с интернет-ресурсами.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
1	2
Умения:	

Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Практическое занятие Решение задач Экзамен
Применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения	Практическое занятие Подготовка рефератов Подготовка кроссвордов Тестирование Экзамен
Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	Практическое занятие Решение задач Подготовка презентации Тестирование Экзамен
Знания:	
основные положения экономической теории	Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен
принципы рыночной экономики	Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Оценка кроссвордов Экзамен
современное состояние и перспективы развития отрасли	Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Защита презентации Экзамен
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Оценка результатов тестирования Оценка выполнения рефератов Оценка кроссвордов Экзамен
механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Оценка практического занятия Оценка результатов тестирования Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен
механизмы формирования заработной платы	Оценка выполнения индивидуального задания Оценка результатов тестирования Оценка работы с интернет-ресурсами Защита презентации Экзамен
формы оплаты труда	Оценка результатов тестирования Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен
стили управления, виды коммуникации	Оценка результатов тестирования Оценка кроссвордов Защита презентации Экзамен

принципы делового общения в коллективе	Оценка практического занятия Оценка выполнения рефератов Защита презентации Экзамен
управленческий цикл	Оценка результатов тестирования Защита презентации Экзамен
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации Экзамен
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации Экзамен
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Оценка практического занятия Оценка результатов тестирования Защита презентации Экзамен

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработан на основании требований ФГОС СПО, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО», с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания данной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачет, который проводится после завершения обучения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают 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	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>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;</p> <p>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 запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>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;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>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;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>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;</p>
	<p>запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты</p>	<p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>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,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их</p>

<p>производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную,</p>	<p>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; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p>
<p>ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга, в соответствии с учебным планом и рабочей программой ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Вариант 1

По первому семестру.

1. Высшим органом управления акционерным обществом является...

- а) совет директоров
- б) наблюдательный совет
- в) общее собрание акционеров
- г) правление

2. Капитал организации — это:

- а) финансовые ресурсы, вложенные в организацию с целью извлечения прибыли;
- б) затраты организации;
- с) денежное выражение стоимости.

3. Какой выбор стоит перед любой экономической системой? Как...

- а) сбалансировать экспорт и импорт
- б) сбалансировать государственный бюджет
- с) наиболее рационально распорядиться ограниченными ресурсами
- д) сэкономить деньги для сохранения государственного долга.

4. Экономика эффективна, если в ней достигнута:

- а) полная занятость
- б) полное использование производственных ресурсов
- с) или полная занятость или полное использование остальных ресурсов
- д) и полная занятость и полное использование других производственных ресурсов.

5. Хозяйственным товариществом является:

- а) общество с ограниченной ответственностью
- б) общество с дополнительной ответственностью
- с) коммандитное товарищество
- д) закрытое акционерное общество

6. Акционерным обществом является хозяйственное общество:

- а) с разделенным на доли уставным капиталом
- б) разделенным на определенное число акций паевым фондом
- с) разделенным на доли складочным капиталом
- д) разделенным на определенное число акций уставным капиталом

7. Высшим органом управления акционерным обществом является:

- а) наблюдательный совет
- б) ревизионная комиссия
- с) общее собрание акционеров
- д) совет директоров

8. Производственная мощность отражает ...

- а) размеры производственных площадей
- б) максимальную пропускную способность оборудования

- с) технические характеристики оборудования
- д) возможность изготовить плановый объем продукции

9. Какие организации признаются коммерческими?

- а) Любые организации, имеющие самостоятельный баланс или смету;
- б) Любые организации, получающие прибыль, независимо от целей своей деятельности;
- с) Организации, преследующие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли;

10 Является ли предприятие в условиях рыночной экономики:

- а) Самостоятельным хозяйственным субъектом
- б) Не является самостоятельным хозяйственным субъектом

Вариант 2

1. К активной части основных средств относятся...

- а) сооружения
- б) транспортные средства
- в) здания
- г) многолетние насаждения

2. Амортизацией основных производственных фондов является процесс...

- а) определения расходов на текущий ремонт основных фондов
- б) определения расходов по содержанию основных фондов
- в) определения расходов на капитальный ремонт и модернизацию основных фондов
- г) перенесения стоимости основных фондов на себестоимость изготавливаемой продукции

3. Восстановительная стоимость основных средств определяется:

- а) затратами на воспроизводство основных фондов в современных условиях
- б) суммой затрат на ремонт и модернизацию
- в) разницей между первоначальной стоимостью и накопленной суммой износа
- г) разницей между первоначальной и остаточной стоимостью

4. Первоначальная стоимость группы объектов на 1 января составляла 160 тыс. руб, срок службы 10 лет. Определить сумму начисленной амортизации, если фактический срок эксплуатации 3 года.

- а) 10 тыс. руб.
- б) 16 тыс. руб.
- в) 48 тыс. руб.
- г) 64 тыс. руб.

5. Показатель, рассчитываемый отношением товарной продукции к стоимости основных средств, называется...

- а) ликвидностью
- б) фондоотдачей
- в) фондоемкостью
- г) рентабельностью

6. Производственная мощность предприятия измеряется в...

- а) процентах
- б) стоимостном выражении
- в) натуральных измерителях
- г) коэффициентах

7. Расчет амортизационных отчислений производится следующими методами

- а) материальными и нематериальными
- б) стоимостными и натуральными
- в) линейным и нелинейным
- г) прямыми и косвенными

8. В состав оборотных средств предприятия входят ...

- а) только производственные запасы
- б) незавершенное производство, готовая продукция на складе
- в) оборотные фонды и фонды обращения
- г) запасы материалов, запасных частей, топлива, готовой продукции на складе

9. В состав оборотных производственных фондов предприятия входят материально-вещественные элементы:

- а) готовая продукция, денежные средства в кассе, на расчетном счете предприятия
- б) прибыль предприятия, задолженность поставщикам
- в) производственные запасы сырья, материалов, полуфабрикатов, покупных изделий, запасных частей, топлива. Незавершенное производство, расходы будущих периодов
- г) станки, агрегаты

10. В состав оборотных средств предприятия НЕ входят (ит):

- а) расходы будущих периодов
- б) производственные запасы
- в) станки. агрегаты
- г) готовая продукция на складах предприятия

Ответы к тестам

1 Вариант		2 Вариант	
1в	6д	1б	6в
2а	7с	2г	7в
3с	8в	3а	8г
4д	9с	4в	9в
5с	10 а	5б	10в

Критерии оценки

За каждый правильный ответ начисляется по одному баллу

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5 отлично» - 10-9 правильных ответов
2	4	«4 хорошо» - 8-7 правильных ответа
3	3	«3 удовлетворительно» - 6-5 правильных ответа
4	2	«2 неудовлетворительно» - менее 5 правильных ответа

3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга дается 6 академических часов. Экзамен проводится различной степени сложности.

Вариант 1

1. Что такое предприятие?

- А) это самостоятельный хозяйственный субъект, производящий продукцию, товары и услуги, занимающийся различными видами экономической деятельности;
- Б) одна из форм организации людей;
- В) хозяйство, выполняющее определенные виды работ;
- Г) это организация, занимающаяся реализацией товаров.

2. Какие организации признаются коммерческими:

- А) любые организации, имеющие самостоятельный баланс или смету;
- Б) любые организации, получающие прибыль, независимо от целей своей деятельности;
- В) организации, преследующие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли.

3. Амортизация основных фондов это:

- А) износ основных средств;
- Б) восстановление основных средств;
- В) процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость изготавливаемой продукции.

4. Что из нижеперечисленного относится к основным производственным фондам:

- А) готовая продукция на складе;
- Б) компьютерная программа;
- В) запасы металла в цехе;
- Г) инструмент сроком службы на два года;

5. Что из нижеперечисленного относится к оборотным средствам:

- А) готовая продукция на складе;
- Б) прибыль;
- В) задолженность поставщикам;
- Г) сырье и материалы;
- Д) транспортные средства;
- Е) здания, сооружения.

6. Что относят к переменным затратам:

- А) материальные затраты;
- Б) амортизационные отчисления;
- В) заработная плата персонала;
- Г) коммунальные расходы.

7. Амортизация основных фондов – это:

- А) стоимость оборудования;
- Б) перенесение стоимости основных фондов на себестоимость продукции; В) содержание основных фондов.

7. Какие затраты занимает большую часть во всей сумме затрат на производство продукции:

- А) аренда помещений;
- Б) затраты на транспортировку;
- В) затраты на рекламу и продвижение; Г) затраты на оплату труда;
- Д) затраты на сырье и материалы.

8. Что такое прибыль от реализации продукции:

- А) чистый доход предприятия;
- Б) затраты на производство реализованной продукции; В) выручка за минусом всех затрат;
- Г) выручка, полученная от реализации продукции.

9. Как называется цена, формирующаяся под влиянием различных государственных ограничений?

- А) отпускная
- Б) регулируемая
- В) свободная
- Г) фиксированная

10. Что такое себестоимость продукции:

- А) все затраты на транспортировку и хранение продукции; Б) все затраты на производство продукции;
- В) все затраты на управление и организацию производства продукции;
- Г) все затраты на оплату персонала и рабочих.

11. Что такое товароборот общественного питания:

- А) прибыль от реализации продукции общественного питания;
- Б) рентабельность продаж;
- В) выручка от реализации продукции общественного питания.

12. Чистая прибыль предприятия определяется как ...

- А) прибыль от продаж минус все затраты на производство и реализацию
- Б) валовой доход плюс налоги
- В) налогооблагаемая прибыль плюс налоги
- Г) прибыль до налогообложения минус налог на прибыль

13. Менеджмент – это:

- А) процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимый для того, чтобы сформулировать и достичь целей;
- Б) особый вид деятельности, превращающий неорганизованную толпу в эффективную и целенаправленно работающую производственную группу;
- В) эффективное использование и координация таких ресурсов, как капитал (производительный, финансовый и человеческий) для достижения целей с наибольшей эффективностью.

14. При каком стиле руководства присутствует централизация власти в руках одного руководителя; ставка на администрирование и ограниченные контакты с подчинёнными?

- А) авторитарный стиль
- Б) демократический стиль

- В) либеральный стиль
- Г) коммунистический стиль

15. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:

- А) количеством изготовленной (обработанной) продукции;
- Б) количеством отработанного времени;
- В) количеством оказанных услуг.

Вариант 2

1. К малым предприятиям относят:

- А) предприятие с числом занятых 100 человек;
- Б) предприятие с числом занятых 50 человек;
- В) предприятие с числом занятых 400 человек.

2. Выделите организационно-правовые формы предприятий:

- А) совместные предприятия;
- Б) производственные кооперативы;
- В) малые предприятия;
- Г) хозяйственные общества;
- Д) хозяйственные товарищества;
- Ж) верны Б, Г, Д

3. Высшим органом управления акционерным обществом является...

- А) совет директоров
- Б) наблюдательный совет
- В) общее собрание акционеров
- Г) правление

4. Амортизация основных фондов – это:

- А) стоимость оборудования;
- Б) перенесение стоимости основных фондов на себестоимость продукции;
- В) содержание основных фондов.

5. Средства труда многократно используемые в процессе производства, постепенно изнашиваемые и переносящие свою стоимость на стоимость готовой продукции – это:

- А) оборотные средства;
- Б) оборотные фонды;
- В) основные фонды.

6. В состав оборотных средств предприятия входят ...

- А) только производственные запасы
- Б) незавершенное производство, готовая продукция на складе
- В) оборотные фонды и фонды обращения
- В) запасы материалов, запасных частей, топлива, готовой продукции на складе

7. Что относят к постоянным затратам:

- А) аренда помещений;
- Б) затраты на упаковку;
- В) затраты на рекламу;
- Г) затраты на транспортировку продукции.

8. Полная себестоимость производства продукции – это:

- А) расходы, непосредственно связанные с производством;
- Б) затраты, связанные с совершенствованием продукции, повышением квалификации работников;

В) суммарные затраты на производство и продажу продукции, выраженные в денежной форме.

9. Назначение классификации по калькуляционным статьям расходов

- А) определение цены за 1 изделие;
- Б) составление сметы затрат на производство;
- В) расчет себестоимости конкретного вида продукции;

10. Резюме бизнес-плана содержит краткие сведения о (об) ...

- А) рынках сбыта, конкурентах, и результаты маркетингового анализа рынка
- Б) месте расположения объекта инвестиций
- В) сущности предлагаемого проекта и его эффективности
- Г) технологическом процессе планируемого производства

11. Под понятие «прибыль от реализации продукции» подразумевается ...

- А) денежное выражение стоимости товаров
- Б) финансовый результат, полученный от основной деятельности предприятия
- В) выручка, полученная от реализации продукции
- Г) чистый доход предприятия

12. Какие три стиля руководства существует? (выберете один неверный вариант ответа):

- А) авторитарный стиль
- Б) демократический стиль
- В) либеральный стиль
- Г) коммунистический стиль

13. Конфликт – это:

- А) борьба мнений;
- Б) спор, дискуссия по острой проблеме;
- В) это столкновение противоположно направленных целей, интересов, позиций, мнений, точек зрения, взглядов партнеров по общению;
- Г) соперничество, направленное на достижение победы в споре.

14. Продукт – это товар (услуга, идея), которые приобретаются в обмен на:

- А) идею;
- Б) благодарность;
- С) деньги (или другие единицы ценности);
- Д) услугу;
- Е) подарок.

15. Потребительские товары – это товары, приобретаемые конечным потребителем. Конечный потребитель – это:

- А) почтальон, разносящий почту;
- Б) закупщик промышленного предприятия, закупающий сырье для своего предприятия;
- С) коммерческий директор магазина, выбирающий новую коллекцию одежды для продажи;
- Д) домохозяйка, покупающая стиральный порошок;

Е) компания, арендующая офисное помещение.

Ответы

1 Вариант		2 Вариант	
1 а	8 в	1 б	8 а
2 в	9 б	2 ж	9 б
3 в	10 б	3 в	10 в
4 г	11 в	4 б	11 г
5 г	12 г	5 в	12 г
6 а	13 а	6 в	13 г
7 б	14 а	7 а	14 с
	15 б		15 д

Критерии оценки

За каждый правильный ответ начисляется по одному баллу

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5 отлично» - 15- 14 правильных ответов
2	4	«4 хорошо» - 13-12 правильных ответа
3	3	«3 удовлетворительно» - 11-10 правильных ответа
4	2	«2 неудовлетворительно» - менее 10 правильных ответа

Список литературы .

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]. М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
5. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.
6. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
7. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А.. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2022.
8. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2020 - 312 с.
9. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2021.-176с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)
3. <http:// www.Minfin.ru> - сайт Министерства финансов РФ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.06

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	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	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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	-
Самостоятельная работа (всего)	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме –экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Код ОК,ПК
Раздел 1. Правовое регулирование профессиональной деятельности		8/2(2)	
Тема 1.1. Правовое регулирование профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Роль ГОСТов в профессиональной деятельности повара-кондитера	2	
	Практическое занятие №1 Применение нормативных актов в процессе профессиональной деятельности	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа Написание доклада «Закон «О защите прав потребителей» как один из источников правового регулирования в области технологии продукции общественного питания»	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
Раздел 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности		20/6(2)	
Тема 2.1. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала		
	Субъекты предпринимательской деятельности: понятие, правовое положение.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Лицензирование предпринимательской деятельности	2	
	Практическое занятие №2 Охрана и защита прав предпринимателей	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа Написание доклада «Защита прав предпринимателей – состояние дел и проблемы».	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
Тема 2.2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		
	Юридические лица: понятие, признаки, общая и специальная правоспособность. Создание, реорганизация и ликвидация юридического лица.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие №3 Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4

	Несостоятельность (банкротство) предприятия	2	ОК 1-7, ПК 6.1-6.4
Тема 2.4. Классификация и организационно - правовые формы юридических лиц.	Содержание учебного материала		
	Классификационные признаки и группировки правового статуса организации. Организационно-правовые формы юридических лиц: понятие, виды в зависимости от имущественных прав. Основные положения, участники, учредительные документы, управление, реорганизация и ликвидация.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие №4 Проведение сравнительного анализа Акционерные общества. Отличительные признаки закрытых акционерных обществ от открытых акционерных обществ.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений.		30/12(2)	
Тема 3.1. Права и обязанности работников и работодателей в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Права и обязанности работника в сфере профессиональной деятельности	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Права и обязанности работодателей в сфере профессиональной деятельности	2	
	Практическое занятие №5 Требования к должностным обязанностям повара-кондитера	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа		
Написание доклада по теме: Социальное партнерство в сфере труда и его принципы	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4	
Тема 3.2. Трудовой договор	Содержание учебного материала		
	Трудовой договор: понятие, порядок заключения Значение трудового договора в сфере профессиональной деятельности	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Содержание, форма, срок трудового договора. Изменение трудового договора. Основания прекращения трудового договора	2	
	Практическое занятие №6 Составление трудового договора	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
Тема 3.3.	Содержание учебного материала		

Правовое регулирование оплаты труда	Понятие оплаты труда. Основные гарантии по оплате труда работников. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие №7 Формы оплаты труда и установление заработной платы. Ограничение удержаний из заработной платы.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
Тема 3.4. Дисциплинарная и материальная ответственность работников	Содержание учебного материала		
	Дисциплина труда и трудовой распорядок организации. Дисциплинарная ответственность. Виды и порядок применения дисциплинарных взысканий.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие №8 Условия наступления материальной ответственности работника Материальная ответственность работника перед работодателем.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие №9 Виды и пределы материальной ответственности работника	2	
Тема 3.5. Государственное регулирование занятости и трудоустройства населения	Содержание учебного материала		
	Понятие рынка труда, занятости, трудоустройства и права граждан в области занятости.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Правовой статус безработного, его права и обязанности.	2	
	Практическое занятие №10 Меры социальной поддержки безработного. Социальные гарантии при потере работы и безработице	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность в сфере профессиональной деятельности		4/2(0)	
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала		
	Административные правонарушения в сфере общественного питания	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие №11. Условия привлечения к административной ответственности в сфере общественного питания	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
Раздел 5. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров		6/0(0)	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала		

Понятие и виды трудовых споров	Понятие и виды трудовых споров.	2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10, ПК 6.1-6.4
	Досудебный претензионный порядок рассмотрения споров.	2	
	Претензионный порядок разрешения споров	2	
	Консультация Составление претензии, исковых заявлений.	2	
	Экзамен	6	
		Всего:	80/22(8)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Социально – экономические дисциплины.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная;
- учебники и учебные пособия;
- электронно – образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с.
2. Грибов, В. Д., Правовые основы профессиональной деятельности : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2020. — 128 с.

3.2.2. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 14.07.2021)
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. и изм. от 14.07.2021)
4. Федеральный закон "Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний" от 24.07.1998 N 125-ФЗ (последняя редакция)
5. Федеральный закон "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 N 323-ФЗ (последняя редакция)
6. Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контроля выполнения практических занятий, заполнения таблиц и схем, подготовки сообщений, докладов

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать необходимые нормативно-правовые документы;	оценивание практического задания, проверка докладов
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	оценивание практического задания, проверка законспектированных лекций
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	оценивание практического задания, проверка докладов
Знания:	
основные положения Конституции Российской Федерации;	оценивание практического задания, проверка докладов
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	
законодательные и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	оценивание практического задания, проверка докладов
организационно-правовые формы юридических лиц;	проверка материалов сравнительного анализа по теме
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	оценивание практического задания оценивание докладов по теме
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	оценивание законспектированного материала, материалов доклада
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;	оценивание практического задания, проверка законспектированных лекций
правила оплаты труда;	Анализ просмотренных презентаций
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан;	оценивание практического задания оценивание законспектированного материала
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	оценивание практического задания, проверка докладов
виды административных правонарушений и административной ответственности;	оценивание практического задания, проверка законспектированных лекций
нормы защиты нарушенных прав и судебной порядок разрешения споров.	оценивание практического задания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Правовые основы профессиональной деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2.Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Оценочные средства направлены на формирование планируемых результатов по указанной теме в рабочей программе.

Оценочные средства для входного контроля по правовым основам профессиональной деятельности.

В качестве входного контроля по криминологии и предупреждению преступлений используют, как правило, комплексный диагностический тест. Удобство теста состоит в том, что он может включать в себя вопросы по всем основным пройденным темам, что позволяет выделить наиболее сложные для освоения темы – как для отдельного учащегося, так и для группы в целом. В приведенном примере приведен диагностический тест. После проверки и обсуждения результатов преподаватель может в дальнейшем

уделить большее внимание тем вопросам, которые вызвали наибольшие затруднения у группы; обучающиеся, в свою очередь, могут оценить уровень собственных знаний.

Оценочные средства для рубежного контроля по правовым основам профессиональной деятельности.

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения определенного раздела в соответствии с программой дисциплины. Это, например, итоговая контрольная работа по теме, сочетающая в себе несколько типов заданий. Более сложным вариантом рубежного контроля является использование билетов, а более простым – теста.

Оценочные средства для текущей аттестации по правовым основам профессиональной деятельности.

Представляется полезным использовать различные формы текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или выполнение ситуационных задач по изучаемым темам. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

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	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	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

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом.

Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Оценка 5«отлично» - ставится, если студент:

- 1) полно и аргументированно отвечает по содержанию вопроса;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры;
- 3) излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением хронологической последовательности;

Оценка 4«хорошо» - ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка 3«удовлетворительно»- ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка 2«неудовлетворительно» - ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Рекомендации по оцениванию результатов тестирования студентов

Критерии оценки результатов тестирования Оценка (стандартная)	Баллы	% правильных ответов
5«отлично»	15 баллов	76-100 %
4«хорошо»	12 баллов	51-75%
3«удовлетворительно»	7 баллов	25-50%
2«неудовлетворительно»	5 баллов	менее 25%

ВАРИАНТ 1

Из предложенных вариантов ответа выберите правильный:

1. Перечень организационно-правовых форм коммерческих организаций ...

- А) определен в ГК РФ;
- Б) определен в ГК РФ и в иных законах;
- В) определен в законе «О коммерческих организациях».

2. К общим нормативным документам, регулирующим деятельность индивидуального предпринимателя, не относится...

- А) ТК РФ
- Б) КоАП
- В) ФЗ «О железнодорожном транспорте в РФ»

3. К признакам, присущим юридическому лицу не относится ...

- А) организационная разрозненность;
- Б) имущественная обособленность;
- В) самостоятельная имущественная ответственность.

4. Государственная регистрация юридического лица осуществляется со дня представления документов в регистрирующий орган в срок не более чем... дней.

- А) 5
- Б) 7
- В) 10

5. ... - это соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей

- А) Сделка
- Б) Договор
- В) Обязательство.

6. ... - это договор по продаже товара, выполнению работ или оказанию услуг, заключаемый коммерческой организацией с каждым, кто к ней обратится.

- А) Публичный договор
- Б) Предварительный договор
- В) Договор присоединения.

7. ... - это договор, условия которого определены одной из сторон в стандартных формах и могут быть приняты другой стороной только путем присоединения к предложенному договору в целом.

- А) Публичный договор
- Б) Предварительный договор
- В) Договор присоединения.

8. ... - это соглашение сторон заключить в будущем договор о передаче имущества, выполнении работ или оказании услуг на условиях, предусмотренных предварительным договором:

- А) Публичный договор
- Б) Предварительный договор
- В) Договор присоединения.

9. ... является односторонним договором.

- А) Договор займа
- Б) Договор купли-продажи
- В) Договор дарения.

10. Трудовые отношения основаны на ...

- А) договоре личного найма
- Б) трудовом договоре
- В) договоре подряда.

11. Сторонами трудового договора являются ...

- А) гражданин и организация
- Б) подрядчик и заказчик
- В) работник и работодатель.

12. Заключение трудового договора по общему правилу допускается с ...

- А) 18 лет
- Б) 16 лет
- В) 21 года.

13. Основные права и обязанности работника определены ...

- А) Трудовым Кодексом РФ;
- Б) Указом президента РФ «Об ответственности за нарушение трудовых прав

граждан»;

В) Федеральными законами и локальными нормативными актами.

14. При приеме на работу, по общему правилу, испытательный срок не должен превышать ... месяцев.

А) 3

Б) 9

В) 2

15. ... - это основной документ о трудовой деятельности.

А) Трудовая книжка

Б) Личное дело

В) Приказ о приеме на работу.

Ответы:

1	А	9	В
2	В	10	Б
3	А	11	В
4	А	12	Б
5	Б	13	А
6	А	14	А
7	В	15	А
8	Б		

ВАРИАНТ 2

1. Обязательным условием трудового договора является ...

А) испытательный срок

Б) место работы

В) неразглашение коммерческой тайны.

2. Срок предупреждения работодателя об увольнении по собственному желанию ... недели.

А) 3

Б) 2

В) 4.

3. Дополнительным условием трудового договора является ...

А) неразглашение коммерческой тайны

Б) место работы

В) оплата труда.

4. Прогул – это отсутствие работника без уважительной причины на рабочем месте ...

А) более четырех часов подряд в течение рабочего дня;

Б) более четырех часов в течение рабочего дня;

В) более пяти часов подряд в течение рабочего дня.

5. Условия трудового договора подразделяются ТК РФ на:

А) существенные и несущественные;

Б) обязательные и дополнительные;

В) основные и необязательные.

6. Трудовой договор вступает в силу ...

А) со дня подписания работником и работодателем, если иное не установлено федеральными законами, иными нормативными актами РФ или трудовым договором, либо со дня фактического допущения работника к работе с ведома или по поручению работодателя (его представителя);

Б) с момента издания приказа (распоряжения) работодателя на основании заключенного трудового договора; на следующий день после подписания работником и работодателем, если

иное не установлено федеральными законами, иными нормативными актами РФ или трудовым договором, либо со дня фактического допущения работника к работе с ведома или по поручению работодателя (его представителя).

7. ... - это дисциплинарное взыскание, не закрепленное в ТК РФ.

- А) Замечание
- Б) Лишение премии
- В) Выговор

8. Дисциплинарное взыскание применяется со дня совершения проступка не позднее ... месяца.

- А) 2
- Б) 3
- В) 1

9. Приказ работодателя о применении дисциплинарного взыскания должен быть объявлен работнику в течение ... дней.

- А) 3
- Б) 9
- В) 2

10. За один дисциплинарный проступок применяется ...

- А) одно дисциплинарное взыскание
- Б) выговор и лишение премии
- В) замечание и привлечение к сверхурочным работам.

11. ... - это вид материальной ответственности работника перед работодателем

- А) Солидарная материальная ответственность
- Б) Полная материальная ответственность
- В) Субсидиарная материальная ответственность

12. Исключает материальную ответственность работника перед работодателем следующее обстоятельство: ...

- А) возникновение ущерба вследствие непреодолимой силы
- Б) причинение ущерба лицом моложе 20 лет
- В) ущерб причинён работником – совместителем.

13. Несовершеннолетние работники могут быть привлечены к полной материальной ответственности ...

- А) на общих основаниях с остальными категориями работников;
- Б) только при умышленном причинении вреда
- В) при умышленном причинении вреда, а также причинении вреда в состоянии алкогольного, наркотического или иного токсического опьянения либо при совершении административного проступка или уголовного преступления.

14. Приказ о взыскании с виновного работника суммы причиненного ущерба, не превышающей среднего месячного заработка, может быть издан работодателем не позднее ...

- А) одного месяца со дня окончательного установления размера причиненного работником ущерба
- Б) одного месяца со дня причинения работником ущерба
- В) двух месяцев со дня окончательного установления размера причиненного работником ущерба.

15. По общему правилу при наступлении временной нетрудоспособности работника в период ежегодного отпуска, его отпуск ...

- А) завершается
- Б) переносится
- В) прерывается.

Ключи к ответам:

1	Б	9	А
2	Б	10	А
3	А	11	Б
4	А	12	А
5	Б	13	В
6	А	14	А
7	Б	15	Б
8	В		

Ситуационные задачи

Задача 1. Краснов 12 января текущего года зарегистрировался как индивидуальный предприниматель, 25 мая текущего года он был назначен судьей арбитражного суда. 25 июня текущего года председатель суда, узнав о том, что Краснов является индивидуальным предпринимателем, потребовал, чтобы он сдал лицензию. Но Краснов, мотивируя тем, что его предпринимательская деятельность не мешает его основной работе судьи, отказался прекратить свою предпринимательскую деятельность. *Решите дело по существу.*

Задача 2. Гражданин Н., подписывая трудовой договор (на неопределенный срок), не обговорил дату начала работы. Таким образом, в трудовом договоре не определен день начала работы. Гражданин Н., воспользовавшись этим, вышел на работу через один рабочий день после вступления договора в силу. Работодатель аннулировал трудовой договор. *Правомочны ли данные действия работодателя? (подтвердите свой ответ статьей ТК РФ)*

Задача 3. Гражданина М. заключил с работодателем срочный трудовой договор на три года. После истечения этого срока гражданин М. продолжал работу. Ни одна из сторон не потребовала расторжения срочного трудового договора в связи с истечением срока его действия. *Как будут оформляться данные трудовые отношения? Что произойдет с истекшим срочным трудовым договором? (подтвердите свой ответ статьей ТК РФ)*

Задача 4. Работодатель направил своего работника на обучение (за счет средств работодателя). При заключении трудового договора данный пункт не был оговорен и указан в данном трудовом договоре. Соглашения об обучении не существует. Работник увольняется без уважительных причин, не отработав у работодателя 3 года. *Обязан ли работник возместить затраты, понесенные работодателем на его обучение, исчисленные пропорционально фактически не отработанному после окончания обучения времени? (подтвердите свой ответ статьей ТК РФ)*

Задача 5. Гражданин Маликов Д.Ю. обратился в орган государственной регистрации по городу Астрахани с заявлением о регистрации в качестве индивидуального предпринимателя. Однако ему было отказано в регистрации. Свое решение регистрационный орган мотивировал тем, что в самом регистрационном органе действует внутренний нормативный акт, регулирующий вопросы, касающиеся размеров государственной пошлины для регистрации индивидуальных предпринимателей и Маликов уплатил меньшую сумму, чем указано в этом акте Маликов обратился в суд. Свои требования он обосновал тем, что он оплатил сумму госпошлины, указанную в Федеральном законе и что не намерен платить большую сумму. *Какой из нормативно-правовых актов подлежит применению в данном случае? Какой орган осуществляет государственную регистрацию индивидуальных предпринимателей? Перечислите документы необходимые при регистрации в качестве индивидуального предпринимателя.*

Задача 6. Гражданин Иванов С.А. решил заняться аптечным бизнесом. В этих целях он решил зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя и обратился в регистрирующий орган с заявлением с просьбой произвести его регистрацию. Однако в органе государственной регистрации ему было отказано в регистрации мотивировав свой отказ тем, что Иванов С.А. не имеет лицензию на осуществление данного вида деятельности. *Правомерен ли отказ в государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя? Является ли данный вид деятельности лицензируемым? Какой нормативно-правовой акт регулирует отношения, связанные с лицензированием отдельных видов деятельности?*

Задача 7. При проверке налоговой инспекцией хозяйственной деятельности общества с ограниченной ответственностью выяснилось, что один из магазинов, принадлежащих обществу, закупил крупную партию алкогольной продукции. В связи с тем, что у общества не было лицензии на торговлю алкогольной продукцией, налоговая инспекция сочла совершенную сделку ничтожной и потребовала взыскания всего полученного по сделке в доход государства. Продавец – завод по производству алкогольной продукции - заявил, что с его стороны никаких нарушений закона не допущено. Кроме того, в уставе общества, предъявленном при заключении договора, предусмотрен такой вид деятельности, как торговля алкогольной продукцией. *Правомерны ли действия налоговой инспекции?*

Задача 8. Магомедова А.И. открыла в принадлежащей ей на праве собственности квартире маникюрный кабинет. Через месяц соседи потребовали у нее закрытия маникюрного кабинета, поскольку постоянно толпящиеся на лестничной клетке посетители нарушают отдых жильцов дома. Магомедова А.И. выполнить требования жильцов отказалась, пояснив что маникюрный кабинет не является промышленным производством и следовательно никаких нарушений с ее стороны не допущено. К тому же, будучи собственником, она вправе по своему усмотрению совершать в отношении принадлежащего ей жилого помещения любые действия, в том числе определять порядок его использования. *Правомерны ли действия Магомедовой А.И.? Изменится ли решение, если Магомедова сделает отдельный вход в свою квартиру? Какие права имеет собственник в отношении принадлежащего ему имущества?*

Задача 9. Вступившие в брак 17-летние Ахмед и Патимат Алиевы решили заняться предпринимательской деятельностью. Однако в государственной регистрации в качестве индивидуальных предпринимателей им было отказано. Свое решение орган государственной регистрации обосновал тем, что Алиевы не достигли совершеннолетия и тем самым не обладают полной дееспособностью, и соответственно не имеют права самостоятельно заниматься предпринимательской деятельностью. *С какого возраста у физического лица наступает полная дееспособность? Являются ли Алиевы полностью дееспособными? Мотивируйте свой ответ ссылаясь на нормы закона.*

Задача 10. Павлова поступила на работу в швейное объединение в качестве кладовщика готовой продукции. В трудовом договоре был установлен 7-часовой рабочий день. Через 2 года она обратилась к администрации с заявлением установить для нее 4-часовой рабочий день, поскольку она вынуждена осуществлять уход за тяжело заболевшим отцом, проживающим с ней в одной квартире. Администрация, ссылаясь на необходимость ее пребывания на работе в течение 7 часов рабочего дня, отказала Павловой в ее просьбе, предложив уволиться по собственному желанию. *Об установлении какой продолжительности рабочего дня просила работница? Каковы порядок и основания его установления? Законны ли действия администрации?*

Задача 11. При реорганизации учреждения была представлена на увольнение по сокращению штатов Мухина - экономист планового отдела. Должность ее не была ликвидирована, но на ее место администрация перевела инженера-экономиста Горского из производственного отдела, где было уменьшено число инженеров. На заседании профсоюзного комитета при обсуждении вопроса о даче санкции на увольнение представитель администрации заявил, что Горский лучше знает производство и имеет большой опыт работы. Члены комитета профсоюза, соглашаясь с доводами администрации в отношении квалификации Мухиной, считали необходимым учесть, что Мухина имеет ребенка шести лет и мужа-студента, работает она в учреждении дольше, чем

Горский (на различных работах). От предложения другой работы Мухина отказалась, т.к. она оплачивается на 5000 руб. меньше. *Кто из указанных лиц имеет преимущественное право оставления на работе при увольнении по п. 2 ст. 81 ТК РФ?*

Задача 12. Воспитательница детского сада Шикунова 14 мая обратилась к администрации с заявлением об увольнении по собственному желанию. К моменту увольнения Шикунова была беременна. На пятый день после подачи заявления она обратилась к администрации с просьбой вернуть ей заявление, так как изменила свое намерение расторгнуть трудовой договор. Однако администрация отказала Шикуновой в возврате заявления и издала приказ об увольнении по истечении двух недель. *Правомерны ли действия администрации? Решите спор по существу.*

Задача 13. Бухгалтер кафе «Марс» Макеева 18 августа подала заявление об увольнении с работы по собственному желанию, 20 августа она заболела. Во время пребывания Макеевой в больнице 10 декабря был издан приказ об ее увольнении с 20 августа по собственному желанию. Макеева обратилась в суд. *Вправе ли администрация уволить Макееву до истечения двухнедельного срока? Включается ли время болезни в срок предупреждения об увольнении по собственному желанию? Какое решение должен вынести суд?*

Задача 14. Князева, мать двоих детей, обратилась к администрации предприятия с просьбой установить для нее гибкий график работы, который обеспечит ей лучшие условия для сочетания семейных обязанностей с ее работой. Директор ей в просьбе отказал, ссылаясь на то, что в Правилах внутреннего трудового распорядка возможность такого режима не предусмотрена, кроме того, он не знает, как и на основании чего будет производиться учет ее рабочего времени и соответственно оплата труда. *Законна ли просьба работницы? В чем суть гибкого (скользящего) графика работы? Как производится учет рабочего времени при таком графике?*

Задача 15. Смирнов был принят на постоянную работу в ООО «Три Короны». 18 сентября он подал заявление об увольнении по собственному желанию. В последний день работы он обратился к начальнику отдела кадров с просьбой выдать ему трудовую книжку. Начальник отдела кадров отказался выдать Смирнову трудовую книжку, мотивировав свой отказ распоряжением руководителя ООО «Три Короны» в связи с неисполнением работником обязанности сдать материальные ценности, числящиеся на нем. *Дайте оценку обоснованности действий администрации. Какой орган должен разрешить данный спор по существу?*

Задача 16. Приемщица готовой продукции кондитерского цеха «Сладкая улыбка» Землякова приказом администрации была уволена 8 декабря 2017 г. по п. 2 ст. 83 ТК РФ в связи с восстановлением судом Колосковой, ранее занимавшей эту должность. Землякова обратилась в суд с иском о восстановлении на работе и оплате времени вынужденного прогула за 5 месяцев. В исковом заявлении она указала, что в кондитерском цехе имеется другая работа, которую она могла бы выполнять. Однако администрация не предлагала ей никакой другой работы. *Каков порядок увольнения по п. 2 ст. 83 ТК РФ? Какое решение должен вынести суд?*

Задача 17. В связи с производством капитального ремонта складского помещения приказом по предприятию старший кладовщик Шикун был переведен на другую работу комплектовщиком сроком на два месяца с сохранением среднего заработка по прежнему месту работы. Согласие на такой перевод Шикун дал письменно. За указанный срок ремонтные работы закончены не были из-за отсутствия необходимых строительных материалов. Работник потребовал восстановить его в прежней должности, указав, что обусловленный приказом срок перевода истек, а на более

длительный перевод он согласия не давал. Администрация объявила Шикуну выговор. *Дайте оценку обоснованности требований работника в данной ситуации. Какой орган должен разрешить данный спор по существу?*

Задача 18. При утверждении правил внутреннего трудового распорядка кондитерской фабрики «Ударница» было предложено в перечень мер дисциплинарных взысканий включить: постановку на вид; замечание; выговор; предупреждение; строгий выговор; лишение отпуска для лиц, совершающих прогулы; штраф до 1500 рублей для лиц, появившихся на работе в нетрезвом состоянии и увольнение. *Правомерно ли такое предложение? Как разрабатываются и утверждаются правила внутреннего распорядка?*

Задача 19. Старшему преподавателю Морозову была выдана характеристика для участия в конкурсе для замещения вакантной должности доцента. В характеристике было указано, что два года назад Морозову был объявлен выговор за несвоевременное представление научной плановой статьи, из-за чего на год задержалось издание сборника научных трудов, в котором должна быть эта работа. Морозов возражал против этого пункта характеристики, пояснив, что работу он в свое время не представил не по своей вине. *Правомерно ли включение этого пункта в характеристику? Состоятельны ли доводы Морозова?*

Задача 20. Отработав половину рабочего дня, плотник Соколов по просьбе своего приятеля, работавшего на этом же комбинате, но в другом цехе, отправился с ним сначала на склад, чтобы помочь получить необходимые детали, а затем на его рабочее место, чтобы вместе отремонтировать агрегат, на котором тот работал. Ремонт затянулся, и Соколов на свое рабочее место так и не возвратился. На следующий день начальник цеха потребовал от Соколова письменное объяснение о причинах отсутствия в течение более четырех часов на своем рабочем месте. Тот написал все как было. Через три дня по комбинату был издан приказ об увольнении Соколова за прогул по п.п.а) п. 6 ст. 81 Трудового кодекса РФ. *Законен ли этот приказ? Каков порядок увольнения по п.п.а) п. 6 ст. 81 Трудового кодекса РФ?*

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине дается 6 академических часов, входящих в общее количество часов рабочей программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине Правовые основы профессиональной деятельности будет проводиться устно. Каждому студенту будет выдано по два вопроса и ответ будет оцениваться по следующим критериям:

Рекомендации по оцениванию результатов тестирования студентов

Критерии оценки результатов тестирования Оценка (стандартная)	Баллы	% правильных ответов
«отлично»	15 баллов	76-100 %
«хорошо»	12 баллов	51-75%
«удовлетворительно»	7 баллов	25-50%
«неудовлетворительно»	5 баллов	менее 25%

ВАРИАНТ 1

1. Что из перечисленного не является признаком классификации предпринимательской деятельности:

- А) форма собственности;
- Б) законность;
- В) состав учредителей;
- Г) стоимость основных производственных фондов;
- Д) численность персонала.

2. Что из перечисленного не является коммерческой организацией:

- А) хозяйственные товарищества и общества;
- Б) производственные кооперативы;
- В) потребительские кооперативы;
- Г) государственные или муниципальные унитарные предприятия.

3. Какие права имеет собственник в отношении принадлежащего ему имущества:

- А) право владения;
- Б) право владения и пользования;
- В) право владения, пользования и распоряжения.

4. Правоспособность юридического лица возникает с момента ...

- а) начала его деятельности;
- б) принятия решения о его создании;
- в) его создания;
- г) открытия счета в банке.

5. Занятыми считаются граждане ...

- а) не желающие трудиться;
- б) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования;
- в) работающие по трудовому договору;
- г) являющиеся участниками общественных организаций.

6. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста лет.

- а) 14;
- б) 15;
- в) 12;
- г) 16.

7. Нормальная продолжительность рабочего времени – не более ____ часов в неделю.

- а) 40;
- б) 36;
- в) 35;
- г) 46.

8. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____ проступка.

- а) двух недель с момента совершения;

- б) шести месяцев со дня обнаружения;
- в) одного месяца с момента обнаружения;
- г) недели с момента совершения.

9. Совокупность юридических норм, регулирующих предпринимательские отношения и иные, тесно связанные с ними, в том числе некоммерческие отношения, а также отношения по государственному регулированию экономики – это _____ право

- а) административное;
- б) трудовое;
- в) земельное;
- г) предпринимательское.

10. Не является основанием для принудительной ликвидации коммерческих организаций

- а) неоднократные или грубые нарушения закона при осуществлении деятельности;
- б) допущенные при их создании нарушения закона, если эти нарушения носят неустранимый характер;
- в) осуществление законной деятельности;
- г) осуществление деятельности без лицензии.

11. О каком понятии идет речь: «... - это работа, производимая работником по инициативе работодателя за пределами установленной продолжительности рабочего времени, ежедневной работы»:

- а) режим рабочего времени
- б) время отдыха
- в) сверхурочная работа
- г) сменная работа

12. Особый вид трудового договора, заключенный между работником и работодателем, в котором содержится широкий перечень оговоренных непосредственно сторонами условий, в том числе по вопросам организации труда, его стимулирования ответственности и т.д., называется ...

- а) трудовой договор, заключенный сроком до 5 лет
- б) контракт
- в) трудовой договор, заключенный на время выполнения определенной работы
- г) трудовой договор, заключенный на неопределенный срок

13 . Подходящей считается работа, если ...

- а) работа связана с переменной места жительства без согласия гражданина;
- б) условия труда не соответствуют правилам по охране труда;
- в) предлагаемый заработок ниже среднего заработка гражданина;
- г) работа имеет временный характер.

14. При заключении трудового договора предъявляется ...

- а) документ об образовании;
- б) декларация о доходах;
- в) водительские права;
- г) характеристика с прежнего места работы.

15. Общественными отношениями в сфере государственного управления, на которые посягает противоправное деяние, является ...

- а) субъект административного правонарушения;
- б) объективная сторона;
- в) субъективная сторона;
- г) объект административного правонарушения.

Ключи к ответам:

1	А, Д	9	Г
2	В	10	Г
3	В	11	В
4	В	12	Б
5	В	13	Г
6	Г	14	А
7	А	15	Г
8	В		

ВАРИАНТ 2

1. Являются ли коммерческими организациями ассоциации и союзы?

- А) не являются при любом составе учредителей;
- Б) являются, если в них входят товарищества и общества;
- В) являются, если в них входят товарищества и государственные унитарные предприятия.

2. Выберите верное определение некоммерческой организации:

- А) это юридическое лицо, для которого получение прибыли и ее распределение между учредителями не выступает в качестве основной цели; получаемая прибыль используется для саморазвития, достижения уставных целей организации;
- Б) это юридическое лицо, основной целью которого выступает получение прибыли и ее распределение между учредителями (физическими и юридическими лицами);
- В) это юридическое лицо, основной целью которого является привлечение крупных денежных средств для осуществления личных проектов учредителей.

3. Кто в соответствии с ГК РФ не имеет права заниматься предпринимательской деятельностью?

- А) должностные лица органов государственной власти и государственного управления;
- Б) военнослужащие;
- В) работники силовых министерств;
- Г) работники налоговых органов;
- Д) все выше перечисленные лица.

4. Какой документ является основным для создания предприятия

- А) устав предприятия
- Б) учредительный договор
- В) справка о наличии уставного фонда

5. Отличительной чертой индивидуального предпринимателя является

- А) имущественная ответственность лишь в пределах внесенного пая

- Б) ответственность по обязательствам всем принадлежащим имуществом
- В) обязанность представления устава предприятия и внесения вклада на расчетный счет

6. Государственная регистрация юридического лица со дня подачи документов осуществляется в срок ...

- а) 1 месяц;
- б) 5 рабочих дней;
- в) 3 календарных дня;
- г) 15 рабочих дней.

7. Работодатель обязан возместить работнику материальный ущерб за ...

- а) оскорбление работника;
- б) не предоставления рабочего места;
- в) задержку выдачи документов;
- г) задержку выплаты заработной платы.

8. Ночным считается время _____ часов

- а) с 22 до 6;
- б) с 24 до 7;
- в) с 23 до 6;
- г) с 21 до 5.

9. Какие граждане, в соответствии с Законом о занятости, могут быть признаны безработными:

- а) которым назначена пенсия по старости за выслугу лет
- б) не достигшие 16-летнего возраста
- в) не имеющие работы и заработка (дохода)
- г) занимающиеся предпринимательской деятельностью

10. Административным наказанием является ...

- а) предупреждение о неполном должностном соответствии;
- б) выговор;
- в) лишение свободы;
- г) выдворение за пределы РФ.

11. Ответственность за административные правонарушения наступает с достижения возраста _____ лет.

- а) 16;
- б) 20;
- в) 18;
- г) 14.

12. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха (выходные дни) должна быть:

- А) не более 40 часов
- Б) не менее 41 часа
- В) не менее 42 часов
- Г) не менее 43 часов

13. По общему правилу, срок срочного трудового договора не может превышать:

- а) 3-х месяцев;
- б) 1-го года;
- в) 3-х лет;
- г) 5-ти лет;
- д) 7-ми лет.

14. При заключении трудового договора на срок от двух до шести месяцев испытание:

- а) не устанавливается;
- б) не может превышать 1 неделю;
- в) не может превышать 2 недели;
- г) не может превышать половины срока трудового договора;
- д) не может превышать 2-х месяцев.

15. Административное право – это отрасль права регулирующая ...

- а) трудовые отношения
- б) проведение финансовой и денежной политики
- в) управленческие отношения
- г) пенсионное обеспечение

Ключи к ответам:

1	А	9	В
2	А	10	Г
3	А	11	А
4	А	12	В
5	Б	13	Г
6	В	14	В
7	Г	15	В
8	А		

4. Список литературы

4.1 Печатные издания

Основные источники:

1. Афанасьев, И. В. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для вузов / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с.
2. Волков А. М. Правовые основы профессиональной деятельности. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 345 с.

4.2 Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://www.consultant.ru/>

4.3. Нормативно-правовые акты

1. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 24.07.2023) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.10.2023)
2. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 № 14-ФЗ (ред. от 24.07.2023) (с изм. и доп., вступ. в силу с 12.09.2023)
3. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 25.12.2023)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к ОП.00. общепрофессиональный цикл по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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 ОК 11	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка (всего)	112
в том числе:	
теоретические занятия	38
практические занятия	60
Самостоятельная работа	6
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1		2	3	4
		6 семестр		
Раздел 1.		Автоматизированная обработка информации	18/10(0)	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы		Содержание учебного материала		
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий		Содержание учебного материала		
	2	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 1.3. Комплектация АРМ		Содержание учебного материала		
	3	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 1.4. Информационные системы		Содержание учебного материала		
	4	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	5	ПЗ 1. Изучение основ работы в программах оптического распознавания информации	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	6	ПЗ 2. Работа в справочно-правовой системе «Консультант – плюс»	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	7	ПЗ 3. Работа в справочно-правовой системе «Консультант – плюс»	2	ОК 01-07, ОК

				09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
	8	ПЗ 4. Работа в справочно-правовой системе «Гарант».	2	ОК 01-07, ОК 09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
	9	ПЗ 5. Сравнение работы в различных СПС	2	ОК 01-07, ОК 09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
Раздел 2		Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	50/3 2(0)	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации		Содержание учебного материала		
	10	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	2	ОК 01-07, ОК 09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 2.2. Оформление документа		Содержание учебного материала		
	11	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления.	2	ОК 01-07, ОК 09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 2.3. Форматирование документа		Содержание учебного материала		
	12	Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	ОК 01-07, ОК 09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	13	ПЗ 6. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	ОК 01-07, ОК 09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
	14	ПЗ 7. Форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	ОК 01-07, ОК 09,ОК 10 ПК 6.1-6.4
	15	ПЗ 8. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
	16	ПЗ 9.Работа с таблицами и изображениями		
	17	ПЗ 10.Создание автособираемого оглавления, гиперссылок в документе		

	18	ПЗ 11. Работа с многоуровневыми списками, формулами, колонтитулами.		
		7 семестр		
	19	ПЗ 12. Работа по слиянию документов, рассылкам		
Тема 2.4. Технология обработки графической информации		Содержание учебного материала		
	20	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)	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	21	ПР 13. Работа с объектами средствами прикладного ПО	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	22	ПР 14. Работа с объектами средствами прикладного ПО	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 2.5. Компьютерные презентации		Содержание учебного материала		
	23	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	24	ПР 15. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	25	ПР 16. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 2.6. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности		Содержание учебного материала		
	26	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	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Содержание учебного материала		

Тема 2.7. База данных	27	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	28	ПР 17.Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	29	ПР 18.Создание базы данных в ACCESS. Создание формы, отчета		
Тема 2.8. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		Содержание учебного материала		
	30	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 2.9. Работа с профессионально-ориентированной документацией		Содержание учебного материала		
	31	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	32	ПР 19.Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	33	ПР 20.Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	34	ПР 21.Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Раздел 3		Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	36/1 8(6)	
Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет		Содержание учебного материала		
	35	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10

		работы в локальной сети.		ПК 6.1-6.4
Тема 3.2. Технология WWW		Содержание учебного материала		
	36	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	37	ПЗ 22. Работа с электронной почтой	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	38	ПЗ 23. Осуществление поиска информации, формирование запросов.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	39	ПЗ 24. Работа с поисковыми системами, составление запросов	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	40	ПЗ 25. Составление алгоритма корректного текстового документа	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 3.3. Мультимедиа технологии		Содержание учебного материала		
	41	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 3.4. Средства создания Web-страниц		Содержание учебного материала		
	42	Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	43	ПР 26. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	44	ПР 27. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
8 семестр				

Тема 3.5. Основы информационной и технической компьютерной безопасности		Содержание учебного материала		
	45	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Тема 3.6. Защита от компьютерных вирусов		Содержание учебного материала		
	46	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Практические занятия		
	47	ПР 28. Организация безопасной работы с компьютерной техникой	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	48	ПР 29. Организация безопасной работы с компьютерной техникой	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	49	ПР 30. Осуществление сравнения антивирусных продуктов	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Самостоятельная работа		
	50	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	51	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
	52	Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
		Консультация	2	
		Промежуточная аттестация: экзамен	6	
		Всего:	112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебная документация;
- автоматизированные рабочие места студентов;
- автоматизированное рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедиапроектор, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева, Е.В. Практикум по информатике [Текст]: учеб.пособ. для средн. професс. образования / Е.В. Михеева. - М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 192 с. [Допущено Мин образованием России]

2. Самылкина Н.Н. Построение тестовых задач по информатике. Методическое пособие. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018.

3. Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб.пособие. – М: Academia 2017.

Дополнительные источники:

4. Макарова, Н.В. Информатика и ИКТ. Практикум по программированию. 10-11. Базовый уровень: учебное пособие для общеобр. учеб.заведений [Текст] / Н. В. Макарова, Е. Г. Кочурова, Г.С. Николайчук. – Спб.: Питер, 2019. – 176 с.

5. Семакин, И.Г. Информатика и ИКТ. 10-11: учеб.для общеобразовательных учебн. заведений [Текст]/ И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер. М.: Лаборатория Базовых Знаний, 2018. – 246 с.

6. Угринович, Н.Д. и др. Практикум по информатике и информационным технологиям: учебное пособие для общеобразовательных учебных заведений [Текст] / Н.Д. Угринович, Л.Л. Босова, Н.И. Михайлова. – М.: Лаборатория Базовых Знаний, 2017. – 394с.

Интернет ресурсы:

7. <http://www.videouroki.net> (Видеоуроки в сети Интернет. Информатика, уроки информатики, видеоуроки по информатике)

8. <http://www.intuit.ru> (Интернет-Университет Информационных Технологий)

9. <http://www.alleng.ru> (Образовательные ресурсы интернета – Информатика)

10. <http://new.bgunb.ru> (Электронные образовательные ресурсы Интернет)

11. <http://www.megabook.ru> (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия)

12. <http://edusource.ucoz.ru> (Образовательные ресурсы)

13. <http://ru.wikipedia.org> (Википедия)

14. <http://www.bytemag.ru/> — журнал для ИТ-профессионалов.

15. <http://www.cfin.ru/marketing/> –Корпоративный менеджмент.
16. <http://www.gallup.ru> – Информационно-консалтинговая компания «Галап-Медиа».
17. <http://www.infoart.ru> – Каталог компьютерной прессы Ф.
18. <http://www.iworld.ru> -Мир Интернет.
19. <http://www.megabook.ru> (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания данной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

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 ОК 11	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	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

	антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
--	--	---

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом и рабочей программой Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Тестирование по теме «Обработка текстовой информации»»

Вариант №1









1. К текстовому процессору относится:

- a) блокнот
- b) WordPad
- c) MS Word
- d) AkelPad

2. Файлы документов, созданные в MS Word, имеют расширение:

- a) .vak
- b) .doc
- c) .exe
- d) .xls

3. Кнопки, используемые для вставки вырезанного текста из буфера обмена:

- a)  , 
- b)  , 
- c)  , 
- d)  , 

4. Клавиша клавиатуры для удаления одного символа слева от курсора:

- a) Delete
- b) Space
- c) Enter
- d) Backspace

5. Клавиша клавиатуры для удаления одного символа справа от курсора:

- a) Delete
- b) Space
- c) Enter
- d) Backspace

6. Пробел ставится:

- a) с двух сторон от знака препинания
- b) перед знаком препинания

- c) после знака препинания
 - d) по желанию
7. Для перемещения фрагмента текста из одного места документа в другое необходимо выполнить команды:
- a) Копировать, Вставить
 - b) Вырезать
 - c) Вырезать, Вставить
 - d) Сохранить, Вставить
8. Клавиша, которая завершает ввод строки и начинает следующую строку с нового абзаца:
- a) Enter
 - b) Esc
 - c) Space
 - d) End
9. Ошибочное оформление многоточия:
- a) каждый... Первое слово.
 - b) Победа!..
 - c) Который час..?
 - d) Ошибок нет
10. Пробел ставится:
- a) с двух сторон от знака препинания
 - b) перед знаком препинания
 - c) после знака препинания
 - d) по желанию
11. К операциям форматирования абзаца относятся:
- a) выравнивание, межстрочный интервал, задание отступа
 - b) начертание, размер, цвет, тип шрифта
 - c) удаление символов
 - d) копирование фрагментов текста
12. К операциям форматирования символов относятся:
- a) выравнивание, межстрочный интервал, задание отступа
 - b) начертание, размер, цвет, тип шрифта
 - c) удаление символов
 - d) копирование фрагментов текста

Вариант №2

1. При задании параметров страницы устанавливается:
- a) гарнитура, размер, начертание
 - b) отступ, интервал
 - c) поля, ориентация
 - d) стиль, шаблон
2. Фраза, написание которой соответствует правилам набора текста на компьютере:
- a) Капитальный ремонт(КР) автомобилей ,агрегатов и узлов выполняется на специализированных ремонтных предприятиях ,заводах ,мастерских
 - b) Капитальный ремонт (КР) автомобилей, агрегатов и узлов выполняется на специализированных ремонтных предприятиях, заводах, мастерских.
 - c) Капитальный ремонт (КР) автомобилей , агрегатов и узлов выполняется на специализированных ремонтных предприятиях , заводах , мастерских

d) Капитальный ремонт (КР) автомобилей, агрегатов и узлов выполняется на специализированных ремонтных предприятиях, заводах, мастерских

3. Автоматическое подчеркивание слова в документе MS Word красной волнистой линией обозначает:

- a) синтаксическую ошибку
- b) неправильное согласование предложения
- c) орфографическую ошибку
- d) неправильно поставлены знаки препинания

4. Примечание в MS Word – это:

- a) дополнительная информация к текстовому фрагменту или отдельному термину, которая располагается в конце текущей страницы или текущего раздела и маркируется звездочкой или арабской цифрой
- b) комментарий к тексту, который можно прочесть, наведя указатель мыши на отмеченный желтым выделением текст
- c) стандартный текст (например, название документа, текущая дата, фамилия автора, номера страниц и т.д.), который размещается на верхнем и нижнем полях документа и повторяется на каждой его странице
- d) информация, которая появляется в буфере обмена информацией в результате выполнения операции копирования

5. Наименьшим элементом в текстовом документе является:

- a) ячейка
- b) поле
- c) пиксель
- d) символ

6. Редактирование текста представляет собой:

- a) процесс внесения изменений в имеющийся текст
- b) процедуру сохранения текста на диске в виде текстового файла
- c) процесс передачи текстовой информации по компьютерной сети
- d) процедуру считывания с внешнего запоминающего устройства ранее созданного текста

7. Сохранение файла с заданием его имени и места сохранения:

- a) Сохранить
- b) Автосохранение
- c) Сохранить как
- d) Файл

8. Следующая последовательность действий: установить указатель мыши на полосе выделения рядом с текстом; нажать левую клавишу мыши и, удерживая ее, передвигать мышь в нужном направлении - в MS Word приведет к:

- a) выделению текста
- b) удалению текста
- c) перемещению текста
- d) копированию текста в буфер обмена

9. Текстовый процессор представляет собой программный продукт, входящий в состав:

- a) системного программного обеспечения
- b) прикладного программного обеспечения
- c) уникального программного обеспечения
- d) систем программирования

10. Правильная запись имени текстового файла:

- a) sigma.doc

- b) sigma.sys
- c) sigma.exe
- d) sigma.com

11. Копирование текстового фрагмента в текстовом процессоре предусматривает в первую очередь:

- a) указание позиции, начиная с которой должен копироваться фрагмент
- b) выделение копируемого фрагмента
- c) выбор соответствующего пункта меню
- d) открытие нового текстового окна

12. В текстовый документ вставлена ссылка на страницу из Интернета. Переход по этой ссылке осуществляется:

- a) двойным щелчком по ссылке левой кнопкой мыши
- b) с нажатой клавишей Ctrl сделать по ссылке щелчок левой кнопкой мыши
- c) с нажатой клавишей Shift сделать по ссылке щелчок левой кнопкой мыши
- d) с нажатой клавишей Alt сделать по ссылке щелчок левой кнопкой мыши

Ключи к тесту

Вариант №1	Вариант №2
1 – c	1 – c
2 – b	2 – b
3 – c	3 – c
4 – d	4 – b
5 – a	5 – d
6 – c	6 – a
7 – c	7 – c
8 – a	8 – c
9 – c	9 – b
10 – c	10 – a
11 – a	11 – b
12 – b	12 – b

3.1 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности в соответствии с учебным планом и рабочей программой Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Вариант №1

Вопрос № 1

Персональный компьютер служит для:

1. сбора информации;
2. обработки и хранения информации;
3. ввода информации;
4. ввода, обработки и хранения информации.

Вопрос № 2

Персональный компьютер не содержит блока:

1. мышь;
2. клавиатура;
3. системный блок;
4. ксерокс.

Вопрос № 3 (множественный выбор)

Клавиатура служит для:

1. набора текста;
2. как подставка под кисти рук;
3. ввода команд;
4. ввода дисков.

Вопрос № 4 (множественный выбор)

Модем служит для:

1. выхода в Internet;
2. для передачи информации через телефонную линию;
3. для печати документов;
4. для преобразования звуков.

Вопрос № 5

Мультимедиа - это объединение:

1. звука;
2. принтера;
3. видео;
4. колонок.

Вопрос № 6

Диски бывают:

1. магнитные;
2. твердые;
3. мягкие;
4. жидкие.

Вопрос № 7

Программное обеспечение делится на...

1. системное, инструментальное;
2. системное, процессорное;
3. процессорное, обеспечивающее;
4. системное, прикладное.

Вопрос № 8

Файл - это ...

1. текст, распечатанный на принтере;
2. программа или данные на диске, имеющие имя;
3. программа в оперативной памяти;
4. единица измерения информации.

Вопрос № 9

При выключении компьютера вся информация стирается ...

1. в оперативной памяти;
2. на гибком диске;
3. на жестком диске;
4. на CD-ROM диске.

Вопрос № 10 (множественный выбор)

Какие функции выполняет операционная система?

1. обеспечение организации и хранения файлов;
2. подключения устройств ввода/вывода;
3. организация обмена данными между компьютером и различными периферийными устройствами;

4. организация диалога с пользователем, управления аппаратурой и ресурсами компьютера.

Вопрос № 11

Папка, в которую временно попадают удалённые объекты, называется ...

1. корзина;
2. оперативная;
3. портфель;
4. блокнот.

Вопрос № 12

Системный диск - это ...

1. диск, с которым пользователь работает в данный момент времени;
2. CD-ROM;
3. жесткий диск;
4. диск, в котором хранится операционная система.

Вопрос № 13

Минимальная единица измерения информации, принимающая значение 1 или 0, это - ..

1. бит;
2. бод;
3. байт;
4. Кбайт.

Вопрос № 14

В текстовом редакторе выполнение операции Копирование становится возможным после...

1. выделения фрагмента текста;
2. установки курсора в определенное положение;
3. сохранения файла;
4. распечатки файла.

Вопрос № 15

В текстовом редакторе основными параметрами при задании шрифта являются...

1. гарнитура, размер, начертание;
2. отступ, интервал;
3. поля, ориентация;
4. стиль, шаблон.

Вопрос № 16

В текстовом редакторе при задании параметров страницы устанавливаются...

1. гарнитура, размер, начертание;
2. отступ, интервал;
3. поля, ориентация;
4. стиль, шаблон.

Вопрос № 17

В текстовом редакторе основными параметрами при задании параметров абзаца являются...

1. гарнитура, размер, начертание;
2. отступ, интервал;
3. поля, ориентация;
4. стиль, шаблон.

Вопрос № 18

Если при редактировании текста в процессе вставки символов стираются символы справа от курсора, то это означает, что нажата клавиша:

1. CapsLock;
2. ScrollLock;

3. PrtSc;
4. Insert.

Вопрос № 19

Чтобы выровнять заголовок по центру, необходимо:

1. нажимать на клавишу "Пробел" до тех пор, пока текст не будет расположен по центру;
2. нажимать на клавишу "ТАВ" до тех пор, пока текст не будет выровнен по центру;
3. нажать на кнопку на панели инструментов "По центру";
4. установить отступ первой строки по центру.

Вопрос № 20

Чтобы в текстовом редакторе отменить нумерацию списка нужно выбрать инструмент:

1. маркеры;
2. нумерация;
3. увеличить отступ;
4. нажать на клавишу ТАВ.

Вариант №2

Вопрос № 1

Определите вид списка:

А. Естественнонаучные дисциплины

* Алгебра

* География

В. Гуманитарные дисциплины

* Литература

* Иностранный язык

1. нумерованный
2. автоматический
3. маркированный
4. многоуровневый

Вопрос № 2

Чтобы сохранить текстовый файл (документ) в определенном формате необходимо задать

1. размер шрифта;
2. тип файла;
3. параметры абзаца;
4. размеры страницы.

Вопрос № 3

Графика, позволяющая получить изображения фотографического качества - это ...

1. векторная графика;
2. растровая графика;
3. принтерная графика.

Вопрос № 4

Что такое процессор?

1. Устройство, обеспечивающее преобразование информации и управление другими устройствами компьютера;
2. Интервал времени между началами двух соседних тактовых импульсов;
3. Базовая математическая операция.

Вопрос № 5

Что такое оперативная память?

1. Устройство для долговременного хранения программ и данных;

2. Процесс составления программы для компьютера;
3. Устройство для хранения программ и данных, которые обрабатываются процессором в текущем сеансе работы.

Вопрос № 6

Компьютер это -

1. устройство для обработки аналоговых сигналов;
2. устройство модуляции/демодуляции сигналов;
3. многофункциональное электронное устройство для работы с информацией
4. электронное вычислительное устройство для обработки чисел.

Вопрос № 7 (множественный выбор)

Укажите устройства, не являющиеся устройством ввода информации:

1. клавиатура;
2. мышь;
3. монитор;
4. принтер;
5. колонки.

Вопрос № 8

Производительность работы компьютера (быстрота выполнения операций) зависит от:

1. размера экрана монитора;
2. напряжения питания;
3. быстроты нажатия на клавиши;
4. тактовой частоты процессора.

Вопрос № 9

Что такое носитель информации?

1. Материальный объект, способный хранить информацию;
2. CD-ROM;
3. Процесс магнитной разметки диска на дорожки и секторы.

Вопрос № 10

Что такое накопитель информации?

1. Объем информации, записанной на единице длины дорожки;
2. Совокупность устройств для хранения информации;
3. Процесс составления программы для компьютера;

Вопрос № 11

Устройство ввода информации:

1. принтер;
2. сканер;
3. монитор;
4. микрофон;

Вопрос №12

Электронная таблица – это:

1. прикладная программа для обработки кодовых таблиц;
2. устройство персонального компьютера, управляющее его ресурсами;
3. прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных;
4. системная программа, управляющая ресурсами персонального компьютера при обработке таблиц.

Вопрос №13

Укажите правильный адрес ячейки:

1. A12C 2. B1256 3.123C 4.B1A

Вопрос №14

В электронных таблицах выделена группа ячеек A1:B3. Сколько ячеек входит в этот диапазон?

1) 6 2) 5 3) 4 4) 3

Вопрос №15

В ЭТ нельзя удалить:

1) столбец 2) строку 3) имя ячейки 4) содержимое ячейки

Вопрос №16

Основным элементом ЭТ является:

1) ячейка 2) строка 3) столбец 4) таблица

Вопрос №17

Укажите неправильную формулу:

1) =O89-K89 2) =A1/C453 3) =C245*M67 4) A2+B4

Вопрос №18

При перемещении или копировании в ЭТ абсолютные ссылки:

1. не изменяются;
2. преобразуются вне зависимости от нового положения формулы;
3. преобразуются в зависимости от нового положения формулы;
4. преобразуются в зависимости от длины формулы.

Вопрос №19

Диапазон – это:

1. все ячейки одной строки;
2. совокупность клеток, образующих в таблице область прямоугольной формы;
3. все ячейки одного столбца;
4. множество допустимых значений.

Вопрос №20

Принципиальным отличием электронной таблицы от обычной является:

1. возможность автоматического пересчета задаваемых по формулам данных при изменении исходных;
2. возможность обработки данных, структурированных в виде таблицы;
3. возможность наглядного представления связей между обрабатываемыми данными;
4. возможность обработки данных, представленных в строках различного типа;
5. нет правильного варианта ответа.

Ключ к тесту

Вариант №1	Вариант №2
1-4	21-4
2-4	22-2
3-1,3	23-2
4-1,2	24-1
5-1,3,4	25-3
6-1	26-3
7-4	27-3,4,5
8-2	28-4
9-1	29-1
10-3,4	30-2
11-1	31-2,4
12-1	32-3

13-1	33-2
14-1	34-1
15-1	35-3
16-3	36-1
17-2	37-4
18-4	38-1
19-3	39-2
20-2	40-1

Критерии оценивания

Оценка	Количество баллов
5 (отлично)	от 90-100 %
4 (хорошо)	от 70-90 %
3 (удовлетворительно)	от 50-70%
2 (неудовлетворительно)	менее 50 %

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине дается 6 академических часов, входящих в общее количество часов рабочей программы.

Экзаменационные билеты

Билет №1

1. Понятие информационных технологий. Применение информационных технологий в технологии продукции общественного питания.
2. Различные подходы к определению понятия «информация».
3. Практическое задание на сортировку данных в MS Excel.

Билет №2

1. Свойства и виды информации. Что такое информационные ресурсы?
2. Понятие информационного общества. Основные признаки и тенденции развития.
3. Практическое задание на создание презентации с помощью шаблона оформления.

Билет №3

1. История развития компьютерной техники и информационных технологий: основные поколения ЭВМ, их отличительные особенности.
2. Персоналии, повлиявшие на становление и развитие компьютерных систем и информационных технологий.
3. Практическое задание на вычисление с помощью математических функций в MS Excel.

Билет №4

1. Компьютер, его основные функции и назначение.
2. Алгоритм, виды алгоритмов. Алгоритмизация поиска правовой информации.
3. Практическое задание на поиск информации в Интернете.

Билет №5

1. Что такое архитектура и структура компьютера. Опишите принцип «открытой архитектуры».
2. Единицы измерения информации в компьютерных системах: двоичная система исчисления, биты и байты. Методы представления информации.
3. Практическое задание на построение диаграммы в MS Excel.

Билет №6

1. Функциональная схема компьютера. Основные устройства компьютера, их назначение и взаимосвязь.
2. Виды и назначение устройств ввода и вывода информации.

3. Практическое задание на создание текста с колонками и буквицей.

Билет №7

1. Виды и назначение периферийных устройств персонального компьютера.
2. Память компьютера – типы, виды, назначение. Внешняя память компьютера. Различные виды носителей информации, их характеристики (информационная емкость, быстродействие и т.д.).
3. Практическое задание на создание формул в MS Word.

Билет №8

1. Что такое порты устройств. Опишите основные виды портов задней панели системного блока.
2. Монитор: типологии и основные характеристики компьютерных дисплеев.
3. Практическое задание на создание БД и формирование запроса с параметром.

Билет №9

1. Приведите основные описательные характеристики компьютера (характеристика процессора, объем оперативной и внешней памяти, мультимедийные и сетевые возможности, периферийные и другие составляющие).
2. Аппаратное обеспечение работы в компьютерной сети: основные устройства.
3. Практическое задание на построение диаграммы в MS Excel.

Билет №10

1. Опишите технологию «клиент-сервер». Приведите принципы многопользовательской работы с программным обеспечением.
2. Этические и правовые аспекты информационной деятельности. Правовая охрана программ и данных. Защита информации.
3. Практическое задание на поиск литературы в каталогах новосибирских библиотек

Билет №11

1. Создание программного обеспечения для ЭВМ. Программное обеспечение компьютера, его классификация и назначение.
2. Системное программное обеспечение. История развития. Семейство операционных систем Windows.
3. Практическое задание на создание, редактирование, форматирование текстовых документов и вывод их на печать

Билет №12

1. Основные программные составляющие ОС Windows.
2. Что такое файловая система? Папки и файлы. Основные операции с файлами в операционной системе. Файловые системы NTFS и FAT – отличия в обеспечении надежности работы системы и безопасного хранения информации.
3. Практическое задание на поиск конкретного официального документа в сети Интернет

Билет №13

1. Понятие «прикладной программы». Основной пакет прикладных программ персонального компьютера.
2. Текстовые и графические редакторы. Разновидности, сферы использования.
3. Практическое задание на построение схемы и группирование элементов в MS Word

Билет №14

1. Архивирование информации. Архиваторы.
2. Разновидности компьютерных сетей. Локальные и глобальные сети. Что такое World Wide Web (WWW). Понятие гипертекста. Документы Internet.
3. Практическое задание на вычисление с помощью математических функций в MS Excel.

Билет №15

1. Обеспечение стабильной и безопасной работы средствами ОС Windows. Права пользователя (пользовательская среда) и администрирование компьютерной системы.

2. Компьютерные вирусы – типы и виды. Методы распространения вирусов. Основные виды профилактики компьютера. Основные пакеты антивирусных программ. Классификация программ-антивирусов.

3. Практическое задание на создание презентации.

Билет № 16

1. Правовая охрана программ и данных. Защита информации.

2. Основные логические устройства компьютера (сумматор, регистр).

3. Практическое задание на создание, редактирование, сохранение и распечатку текста с помощью текстового редактора.

Билет № 17

1. Этапы решения задачи с помощью компьютера (построение модели — формализация модели — построение компьютерной модели — проведение компьютерного эксперимента - интерпретация результата).

2. Моделирование как метод научного познания. Модели материальные и информационные.

3. Практическое задание на поиск информации в базе данных по заданным параметрам.

Билет № 18

1. Формализация моделей. Привести пример формализации (например, преобразование описательной модели в математическую).

2. Мультимедиа технология.

3. Практическое задание на сортировку информации в базе данных по заданным параметрам.

Билет № 19

1. Описание состояния объекта и описание изменения состояния объекта с помощью статических и динамических информационных моделей. Привести примеры из различных предметных областей.

2. Массивы и алгоритмы их обработки.

3. Задача на перевод числа, записанного в десятичной системе счисления, в двоичную систему, восьмеричную и шестнадцатеричную системы.

Билет № 20

1. Алгоритм. Свойства алгоритма. Возможность автоматизации деятельности человека. Показать на примере.

2. Операционная система компьютера (назначение, состав, загрузка). Графический интерфейс.

3. Задание на разработку программы по подсчету количества появлений конкретного символа в заданном фрагменте текста.

Билет № 21

1. Алгоритмическая структура «ветвление». Команды ветвления. Привести пример.

2. Представление и кодирование информации с помощью знаковых систем. Алфавитный подход к определению количества информации.

3. Задача на определение истинности составного высказывания.

Билет № 22

1. Алгоритмическая структура «цикл». Команды повторения. Привести пример.

2. Выполнение арифметических операции в двоичной системе счисления.

3. Задача на определение количества информации с последующим преобразованием единиц измерения.

Билет № 23

1. Пример разработки алгоритма методом последовательной детализации. Вспомогательные алгоритмы. Привести пример.

2. Информационное моделирование. Основные типы информационных моделей (табличные, иерархические, сетевые).

3. Задача на сложение и вычитание двоичных чисел.

Билет № 24

1. Основы языка программирования (алфавит, операторы, типы данных и т.д.).
2. Основы языка разметки гипертекста (HTML).
3. Практическое задание на организацию запроса при поиске информации в Интернете.

Билет № 25

1. Текстовый редактор. Назначение и основные функции.
2. Двоичное кодирование текстовой информации. Различные кодировки кириллицы.
3. Практическое задание на установку программного продукта.

Билет № 26

1. Графический редактор. Назначение и основные функции.
2. Логическое умножение. Таблица истинности.
3. Привести пример адреса электронной почты и объяснить его формат.

Билет № 27

1. Электронные таблицы. Назначение и основные функции.
2. Адресация в Интернете: доменная система имен и IP-адреса.
3. Задание на разработку программы поиска максимального элемента в массиве.

Билет № 28

1. Базы данных. Назначение и основные функции.
2. Компьютерные вирусы: способы распространения, защита от вирусов.
3. Практическое задание на разработку Web-страницы.

Билет № 29

1. Информационные ресурсы сети Интернет: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Всемирная паутина.
2. Информация. Вероятностный подход к измерению количества информации.
3. Задача на построение блок-схемы алгоритма, записанного на естественном языке.

Билет № 30

1. Гипертекст. Технология WWW (World Wide Web - Всемирная паутина).
2. Визуальное объектно-ориентированное программирование. Графический интерфейс: форма и управляющие элементы.
3. Практическое задание на определение информационной емкости различных носителей информации.

Критерии оценки для проведения аттестации в устной форме

Балл	Вербальный аналог	Теоретические вопросы	Практические вопросы
5	«Отлично»	Изложение полное, правильное, отражающее содержание задания, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично. Изложение вопроса подтверждается ссылками на законодательство и примерами реализации названных положений на практике.	Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач, аккуратное оформление результатов со ссылкой на статьи нормативно-правовых актов.

4	«Хорошо»	Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (две-три ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), легко справляемые по дополнительным вопросам, осознанное применение профессиональных понятий и терминов и нормативно-правовых актов.	Правильное решение профессиональных задач, допущены неточности при оформлении результатов
3	«Удовлетворительно»	Ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (одна-две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах).	Недостаточно самостоятельное решение профессиональных задач, Неаккуратное оформление результатов, неточное использование нормативно-правовых документов при решении ситуаций.
2	«Неудовлетворительно»	Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы, допущены существенные ошибки в изложении и анализе полученных результатов, не знание нормативно-правовых актов.	Обучающийся допускает существенные ошибки при решении профессиональных задач, Неаккуратное оформление результатов, отсутствие ссылок на нормативное законодательство.

Шкала оценки образовательных достижений

Итогом экзамена является качественная оценка в баллах от 2-х до 5-ти.

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4.Список литературы

Основные источники:

- 1.Михеева, Е.В. Практикум по информатике [Текст]: учеб.пособ. для средн. профес. образования / Е.В. Михеева. - М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 192 с. [Допущено Мин образованием России]
- 2.Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб.пособие. – М: Academia 2019.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают 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	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Охрана
труда**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в т.ч: основное содержание	52
теоретическое обучение	16
практические занятия	36
в том числе: в форме практической подготовки	
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание программы учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		18/12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	39. Основные понятия в области охраны труда. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сферами их применения 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 требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст.211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	2	
	Практические занятия		
	40. Изучение законодательной базы охраны труда.	2	
	41. Оформление нормативно-технических документов в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	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.		

	42.	. 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.	2	
	Практические занятия			
	43.	Изучение структуры государственного надзора за соблюдением законодательства об охране труда	2	
	44.	Анализ видов ответственности за нарушение требований охраны труда.	2	
	Самостоятельная работа			
Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала		6	
	45.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	Практические занятия			
	46.	Анализ функций и задач системы управления охраной труда (СУОД)	2	
	47.	Анализ и разработка инструкций по охране труда	2	
	Самостоятельная работа			
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания			14/10	
Тема 2.1 Условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала		8	
	48.	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум,	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.

		вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
		Практические занятия		
	49.	Анализ условий труда на предприятиях общественного питания и их влияния на человека.	2	
	50.	Анализ опасных и вредных производственных факторов.	2	
	51.	Ознакомление с порядком аттестации рабочих мест по условиям труда. Оценка уровня травмобезопасности.	2	
		Самостоятельная работа		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания		Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	52.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на 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. 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	2	
		Практические занятия		
	53.	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	2	
	54.	Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1	2	
		Самостоятельная работа		
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность			20/14	
Тема 3.1		Содержание учебного материала	6	ОК 01.- ОК 07.,

Электробезопасность	55.	<p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.</p> <p>Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p>	2	ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	Практические занятия			
	56.	Анализ видов электротравм, условий их возникновения.	2	
	57.	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	
	Самостоятельная работа			
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		8	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.4., ПК 6.5.
	58.	<p>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. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>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 пожарами.</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>	2	
	Практические занятия			
	59.	Анализ основных причин возникновения пожаров на предприятиях, способов предупреждения и тушения пожаров.	2	

	60.	Изучение устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	61.	Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	
	Самостоятельная работа			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.4., ПК 6.5.
	62.	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.	2	
	Практические занятия			
	63.	Изучение инструкций и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	
	64.	Изучение видов и особенностей применения средств коллективной и индивидуальной защиты	2	
	Самостоятельная работа			
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов.	2	
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			6	
Всего:			62	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Охрана труда

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (действующая редакция).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васюкова, А. Т., Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 223 с. — ISBN 978-5-406-11380-6. — URL: <https://book.ru/book/949246>
2. Косолапова, Н. В., Охрана труда: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко — Москва: КноРус, 2023. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. — URL: <https://book.ru/book/947686>
3. Попов Ю. П., Охрана труда: учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва: КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: <https://book.ru/book/947850>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знать системы управления охраной труда в организации; -знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -знать обязанности работников в области охраны труда; -знать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -знать порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, выполнения практических задач;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,</p>	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля. Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

	<p>который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p>	<p>Характеристики демонстрируемых умений, адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при применении нормативных локальных актов и верном заполнении документации установленного образца по охране труда. - при планировании профилактических мероприятий по предотвращению несчастных случаев; - при оценке условий труда и уровня травмобезопасности 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практической работы; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
<ul style="list-style-type: none"> - уметь выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - уметь 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; - уметь 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; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 		

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Охрана труда

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно-оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Охрана труда разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения разделов основного содержания общепрофессиональной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- тестовые задания для текущей аттестации по дисциплине;
- экзаменационные билеты для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к заданиям и критерии оценки

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

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;	-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

	-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	работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
--	--	--

3.Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Охрана труда в соответствии с учебным планом и рабочей программой ОП.08 Охрана труда

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

Вариант 1

1.Охрана труда включает в себя:

- а) вопросы трудового законодательства;
- б) вопросы уголовного законодательства;
- в) вопросы техники безопасности;
- г) вопросы пожарной безопасности;
- д) вопросы производственной санитарии и гигиены труда.

2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?

- а) Федеральный закон от 17.07.1999.№181ФЗ об основах охраны труда в РФ;
- б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
- в) Уголовный кодекс.

3. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)

- а) правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;
- б) уголовные основы регулирования отношений;
- в) деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

4.Ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии возлагается:

- а) на работодателя (руководитель предприятия);
- б) на работника предприятия;
- в) на инспектора по ОТ

5.Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

- а) да;
- б) нет;
- в) только на государственном предприятии

6.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

- а) профсоюзы;
- б) трудовой коллектив;
- в) работодатель

7. Кто проводит вводный инструктаж:

- а) заведующая производством
- б) бригадир
- в) инженер по охране труда.

8. Оформление первичного повторного и внепланового инструктажа ведется:

- а) в журнале с обязательными подписями инструктируемого и инструктирующего (храниться у руководителя работ, после заполнения сдаются в отдел охраны труда);
- б) в журнале учёта рабочего времени.

9. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

- а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
- б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
- в) по требованию инженера по охране труда.

10. В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

- а) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;
- б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;
- в) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

11. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

- а) 20 кг
- б) 10 кг
- в) 4 кг

12. Повторный инструктаж проходят:

- а) Все работающие независимо от их квалификации, образования и стажа работы не реже 1 раза в 6 месяцев.
- б) Лица, для которых не проводится первичный инструктаж на рабочем месте

Вариант 2

1. Законодательство об охране труда содержит:

- а) положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;
- б) положения о требованиях безопасности;
- в) положения об ответственности за состояние условий труда;
- г) положения о нормировании труда;
- д) положения о спортивных соревнованиях.

2. На кого распространяется действие законодательства РФ об охране труда?

- а) на работодателей;
- б) работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;
- в) членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и иной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;
- г) военнослужащих;
- д) на безработных;
- е) на всех граждан РФ.

3. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

- а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
- в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

4. Кто осуществляет управление охраной труда:

- а) государство;
- б) работодатель;
- в) профсоюзы

5. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

- а) Федеральная инспекция труда;
- б) органы Госгортехнадзора;
- в) органы Госсанэпиднадзора.

6. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

- а) не допускаются;
- б) допускаются;
- в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

7. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

- а) 25 кг
- б) 15 кг
- в) 7 кг

8. В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

- а) не реже одного раза в год;
- б) не реже одного раза в три месяца;
- в) не реже одного раза в 6 месяцев.

9. На каких работах запрещается применение труда женщин:

- а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) на тяжелых работах;
- в) на всех вышеперечисленных

10. Результаты обучений и проверки знаний вводного и других инструктажей регистрируются:

- а) В личной карточке (храниться в личном деле работников в отделе кадров);
- б) В журнале учёта рабочего времени.

11. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

- а) заведующая производством;
- б) бригадир (мастер производственного обучения);
- в) инженер по охране труда.

12. Целевой инструктаж проводится:

- а) При выполнении разовых работ, связанных с прямыми обязанностями по специальности;
- б) При ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф;
- в) При производстве работ, на которые оформляются наряд - допуск, разрешение или другие документы;
- г) При проведении экскурсий на предприятии;
- д) При организации массовых мероприятий с учащимися.

Эталоны ответов

Вариант 1				Вариант 2			
№	ответ	№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	а,в,г,д	7	в	1	а,б,в,г	7	в
2	а,б	8	а	2	а,б,в	8	в
3	а	9	б	3	а	9	в
4	а	10	в	4	а	10	а
5	а	11	в	5	а	11	б
6	в	12	а	6	а	12	б,в,г,д

3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение экзаменационной работы по дисциплине дается 6 академических часов.

Экзаменационный билет № 1

1. Объясните значение основных терминов и понятий дисциплины охрана труда?
2. Дайте характеристику физических опасных и вредных производственных факторов.
3. Составьте алгоритм действий при оказании первой доврачебной помощи при поражении электрическим током.

Экзаменационный билет № 2

1. Дайте характеристику химических опасных и вредных производственных факторов.
2. Сформулируйте виды ответственности за нарушение законодательства по охране труда
3. Составить инструктаж по технике безопасности для кондитера.

Экзаменационный билет № 3

1. Объясните значение основных терминов и понятий дисциплины охрана труда?
2. Изложите порядок действий при оказании первой медицинской помощи при переломах
3. Перечислить опасные и вредные производственные факторы мясного цеха

Экзаменационный билет № 4

1. Изложите правила оказания первой медицинской помощи при ожогах
2. Сформулируйте порядок действий при проведении первичного инструктажа на рабочем месте.
3. Опишите требования техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования

Экзаменационный билет № 5

1. Что такое профессиональные заболевания. Какие профессиональные заболевания характерны для работников общественного питания.
2. Опишите особенности охраны труда подростков
3. Составить инструктаж по технике безопасности для повара горячего цеха.

Экзаменационный билет № 6

1. Опишите материальную ответственность за нарушение законодательства по охране труда

2. Изложите порядок действий при оказании первой медицинской помощи при кровотечениях

3. Составьте алгоритм трудовых действий работодателя при извещении о несчастном случае

Экзаменационный билет № 7

1. Опишите уголовную ответственность за нарушение законодательства по охране труда

2. Раскройте сущность трудового договора: содержание, основные разделы, порядок составления

3. Перечислите неблагоприятные факторы производственной среды, преобладающие в дотоготовочном (горячем) цехе предприятия общественного питания

Экзаменационный билет № 8

1. Опишите дисциплинарную ответственность за нарушение законодательства по охране труда

2. Дайте характеристику психо - физиологических опасных и вредных производственных факторов.

3. Составьте алгоритм действий при оказании первой доврачебной помощи при поражении электрическим током.

Экзаменационный билет № 9

1. Опишите административную ответственность за нарушение законодательства по охране труда

2. Охарактеризуйте химические опасные и вредные производственные факторы.

3. Опишите влияние освещения на организм человека.

Экзаменационный билет № 10

1. Охарактеризуйте виды инструктажа по технике безопасности

2. Изложите порядок действий при оказании первой медицинской помощи при поражении электрическим током.

3. Перечислите отрицательные воздействия шума на организм человека.

Экзаменационный билет № 11

1. Изложите порядок проведения первичного инструктажа по охране труда

2. Аттестация рабочих мест

3. Опишите материальную ответственность за нарушение законодательства по охране труда

Экзаменационный билет № 12

1. Изложите порядок проведения вводного инструктажа по охране труда

2. Дайте характеристику биологических опасных и вредных производственных факторов.

3. Опишите мероприятия по пожарной безопасности.

Экзаменационный билет № 13

1. Изложите порядок проведения повторного инструктажа по охране труда

2. Изложите порядок действий при оказании первой медицинской помощи при термических ожогах

3. Опишите требования техники безопасности при работе на фаршемешалке

Экзаменационный билет № 14

1. Изложите порядок проведения внепланового инструктажа по охране труда

2. Классификация опасных и вредных производственных факторов

3. Составить алгоритм трудовых действий по выполнению подготовительных работ в заготовочном (мясном) цехе

Экзаменационный билет № 15

1. Изложите порядок проведения целевого инструктажа по охране труда
2. Дайте характеристику средств индивидуальной защиты.
3. Опишите требования техники безопасности при работе фритюрницы ФЭСМ-20

Экзаменационный билет № 16

1. Дайте характеристику физических опасных и вредных производственных факторов
2. Изложите порядок проведения целевого инструктажа по охране труда
3. Раскройте сущность материальной ответственности за нарушение законодательства по охране труда

Экзаменационный билет № 17

1. Дайте характеристику биологических опасных и вредных производственных факторов.
2. Опишите материальную ответственность за нарушение законодательства по охране труда
3. Составьте алгоритм действий гражданина при обнаружении пожаров

Экзаменационный билет № 18

1. Опишите особенности охраны труда подростков
2. Охарактеризуйте виды инструктажа по технике безопасности
3. Составить алгоритм действий осмотра помещения по окончанию рабочего дня

Экзаменационный билет № 19

1. Опишите виды ответственности за нарушение законодательства по охране труда
2. Изложите порядок действий при оказании первой медицинской помощи при кровотечениях
3. Составить алгоритм действий по организации рабочего места в доготовочном (горячем) цехе

Экзаменационный билет № 20

1. Изложите порядок проведения внепланового инструктажа по охране труда
2. Дайте характеристику опасных и вредных производственных факторов
3. Опишите требования техники безопасности при работе фритюрницы ФЭСМ-20

Экзаменационный билет № 21

1. Дайте характеристику уголовной ответственности за нарушение законодательства по охране труда
2. Раскройте сущность трудового договора: содержание, основные разделы, порядок составления.
3. Перечислите неблагоприятные факторы производственной среды, преобладающие в доготовочном (горячем) цехе предприятия общественного питания

Экзаменационный билет № 22

1. Изложите порядок проведения вводного инструктажа по охране труда
2. Дайте характеристику биологических опасных и вредных производственных факторов.
3. Опишите мероприятия по пожарной безопасности.

Экзаменационный билет № 23

1. Охарактеризуйте виды ответственности за нарушение законодательства по охране труда

2. Изложите порядок действий при оказании первой медицинской помощи при химических ожогах
3. Опишите программу первичного инструктажа на рабочем месте.

Экзаменационный билет № 24

1. Раскройте сущность дисциплинарной ответственности за нарушение законодательства по охране труда
2. Дайте характеристику психо - физиологических опасных и вредных производственных факторов.
3. Составьте алгоритм действий при оказании первой доврачебной помощи при поражении электрическим током.

Критерии оценки

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

4.Список литературы

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2020. — 223 с. — ISBN 978-5-406-11380-6. — URL: <https://book.ru/book/949246>
2. Косолапова, Н. В., Охрана труда: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко — Москва: КноРус, 2021. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. — URL: <https://book.ru/book/947686>
3. Попов Ю. П., Охрана труда: учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва: КноРус, 2020. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: <https://book.ru/book/947850>
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2019.–320с

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (действующая редакция).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом

благополучии населения».

8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>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;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч: Основное содержание	68
теоретическое обучение	20
практические занятия	48
в том числе: в форме практической подготовки	
Самостоятельная работа	4
Консультации	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплин Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
		72/48/(4)	
3 семестр			
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения			
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	Чрезвычайные ситуации природного, техногенного характера Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий.		
	Практическое занятие	8	
	Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки		
	Изучение классификации чрезвычайных ситуаций		
	Практическое занятие		
	Выполнение работы по прогнозированию техногенной катастрофы		
	Практическое занятие		
	Применение первичных средств пожаротушения		
Самостоятельная работа	2		
Подготовка презентации на тему: «Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера»			
Тема 1.2. Организационные	Содержание учебного материала	4	
	Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций		

основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	мирного и военного времени МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.		
Тема 1.3.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	Содержание учебного материала		ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	Основная цель создания этой системы, основные задачи РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, силы и средства ликвидации чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		
	Практическое занятие	6	
	Работа с ФЗ №65 «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»		
	Практическое занятие		
	Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны.		
	Практическое занятие		
	Работа с Федеральным законом от 21 декабря 1994 №68 ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера.		
Самостоятельная работа	2		
Подготовка презентации на тему: Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).			
Тема 1.4. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Содержание учебного материала	4	
	Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности.		
Тема 1.5. Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		ОК 01-04, ОК 06, ОК 08,
	Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Организация эвакуационных мероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах.		
	Практическое занятие	6	

	Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях. Практическое занятие		ОК 09, ОК 10
	Порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания в чрезвычайных ситуациях Практическое занятие		
	Порядок применения средств индивидуальной защиты кожи и средств медицинской защиты в чрезвычайных ситуациях		
Тема 1.6. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	Содержание учебного материала	2	
	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством,		
	Практическое занятие	2	
	Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации		
Раздел 2. Основы военной службы			
Тема 2.1. Основы обороны государства. Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России. Другие войска, их состав и предназначение.		
	Практическое занятие	8	
	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России		
	Практическое занятие		
	Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму		
	Практическое занятие		
	Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства		
Практическое занятие			

	Изучение "Военная доктрина Российской Федерации" (утв. Президентом РФ 25.12.2014 N Пр-2976)»		
Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы	Содержание учебного материала	2	
	Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Альтернативная служба. Воинская дисциплина, её сущность и значение.		
	Практическое занятие	6	ОК 01-04,
	Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники		ОК 06,
	Практическое занятие		ОК 08,
	Определение правовой основы военной службы Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации		ОК 09,
	Практическое занятие		ОК 10
	Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО		
Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания	Содержание учебного материала	2	
	Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений.		ОК 01-04,
	Практическое занятие	8	ОК 06,
	Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы.	2	ОК 08,
	Практическое занятие		ОК 09,
	Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.		ОК 10
	Практическое занятие		
	Отработка порядка приема Военной присяги		
Практическое занятие			

	Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов		
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			
Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Правовые основы оказания первой доврачебной помощи	Практическое занятие	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	Первая медицинская помощь при травмах. Оказание реанимационной помощи		
	Практическое занятие		
	Оказание первой помощи пострадавшим при ранениях		
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		72/48/(4)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Безопасности жизнедеятельности

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программ дисциплины требует наличие учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный: оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий;
- робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи; контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности; огнетушители порошковые (учебные);
- огнетушители пенные (учебные); огнетушители углекислотные (учебные); устройство отработки прицеливания; учебные автоматы АК-74;
- винтовки пневматические;
- медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса);
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя); мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- комплект видеofilмов и видео-инструктажей.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Учебное пособие Безопасность жизнедеятельности. Практикум СПО год издания 2020, 155 стр. Издательство: КноРус
2. Микрюков В.Ю., Учебник Безопасность жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности, СПО, 2022, 282 стр., Издательство: КноРус
3. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие /Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.
4. Основы военной службы: учебник / В.Ю. Микрюков, В.Г. Шамаев. – 2 –изд., перераб.и доп. – Москва: КНОРУС, 2021. – 506 с. (Среднее профессиональное образование) – Текст: непосредственный.
5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. – 311 с. – (Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.
6. Резчиков, Е.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования/Е.А. Резчиков, А.В. Рязанцева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2022–639с. (Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.

1. Суворова, Г.М. Психологические основы безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.М.Суворова. – 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Юрайт, 2022 – 182 с.(Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.

Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва :Юрайт, 2022. – 399 с. – (Профессиональное образование). Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 02.02.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Белов, С. В.Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. –Москва :Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 22.02.2022).

4. Белов, С. В.Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2022. – 362 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/492045> (дата обращения: 22.02.2022).

5. Микрюков, В.Ю., Основы военной службы : учебник / В.Ю. Микрюков, В.Г. Шамаев. – Москва: КноРус, 2021. – 505 с. –URL:<https://book.ru/book/941500> (дата обращения: 26.02.2022). – Текст: электронный.

6. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва :Юрайт, 2022. – 499 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458> (дата обращения: 10.08.2021).

Дополнительные источники

1.Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал [Электронный ресурс]. URL: <http://www.magbvt.ru>.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
Безопасности жизнедеятельности

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <p>-актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по</p>	<p>«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Защита проектов. Контрольно-измерительные методы оценки продуктов учебно-познавательной деятельности, Оценка решений ситуационных задач. Наблюдение за активностью и результативностью участия в деловых играх.</p>

<p>решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p>		
<p>Уметь: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p>	<p>Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно»- теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из</p>	<p>Защита проектов. Контрольно-измерительные методы оценки продуктов учебно-познавательной деятельности, Оценка решений ситуационных задач. Наблюдение за активностью и результативностью участия в деловых играх.</p>

<p>Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности;</p> <p>определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей:</p> <p>идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;</p> <p>применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте</p>	<p>выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	---	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Безопасность жизнедеятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Описание контрольно – оценочных средств	4
2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины	
3. Фонды оценочных средств	
3.1 ФОС для текущего контроля	8
3.2 ФОС для рубежного контроля	17
3.3 ФОС для промежуточной аттестации	21
4. Список литературы	36

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Безопасность жизнедеятельности разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общеобразовательной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по дисциплине;
- разноформатные задания для рубежного контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

Представляется полезным использовать различные формы текущей аттестации на каждом практическом занятии. Это может быть краткий тест, проверяющий усвоение теоретического материала, или выполнение различных заданий в соответствии с изучаемой темой. В зависимости от уровня подготовки учащихся можно использовать задания разной сложности.

Проведение рубежного контроля осуществляется после изучения определенного раздела в соответствии с программой дисциплины. Более простым вариантом рубежного контроля является использование тест.

2.1. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности в соответствии с ФГОС СПО

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08,	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных

<p>ОК 09, ОК 10</p>	<p>чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
-------------------------	--	--

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля.

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Безопасность жизнедеятельности в соответствии с учебным планом и рабочей программы Безопасность жизнедеятельности.

Вариант 1

1. При угрозе наводнения и получении информации о начале эвакуации населения необходимо быстро собраться и взять с собой:
 - а) документ, удостоверяющий личность, водительские права, удостоверение или пропуск с места работы, сберегательную книжку, бланки квитанций на оплату квартиры;
 - б) однодневный запас продуктов питания, паспорт или свидетельство о рождении; комплект нижней одежды, средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
 - в) пакет с документами и деньгами, медицинскую аптечку, трехдневный запас продуктов, постельное белье, туалетные принадлежности, комплект верхней одежды и обуви;
 - г) все ответы верны.
2. Вынужденную самостоятельную эвакуацию во время внезапного наводнения необходимо начинать тогда, когда вода:
 - а) затопила подвальные помещения и достигла первого этажа здания, где вы находитесь;
 - б) достигла отметки вашего пребывания и создается реальная угроза жизни;
 - в) стала резко подниматься;
 - г) все ответы верны.
3. Одним из последствий наводнения является:
 - а) нарушение сельскохозяйственной деятельности и гибель урожая;
 - б) взрывы промышленных объектов в результате действия волны прорыва;
 - в) возникновение местных пожаров, изменение климата;
 - г) все ответы верны.
4. При внезапном приходе цунами вы решили остаться в здании. Из всех необходимых действий вы прежде всего должны:
 - а) спуститься вниз, как можно ближе к выходу;
 - б) оставаться в прочном здании, по возможности на верхнем этаже; в) укрыться в подвале;
 - г) все ответы верны.
5. Действие цунами не опасно:
 - а) в открытых бухтах и заливах;
 - б) на побережьях с пологим берегом; в) в открытом океане;
 - г) все ответы верны.
6. Если вы оказались в зоне лесного пожара, то прежде всего необходимо:
 - а) накрыть голову и верхнюю часть тела мокрой одеждой и окунуться в ближайший водоем;
 - б) не обгонять лесной пожар, а двигаться под прямым углом к направлению

распространения огня;

в) для преодоления недостатка кислорода пригнуться к земле к дышать через мокрый платок (одежду);

г) все ответы верны.

7. К тушению лесных и торфяных пожаров не допускаются лица моложе: а) 20 лет;

б) 18 лет;

в) 16 лет.

8. Вы с семьей зимой едете в автомобиле. До ближайшего населенного пункта примерно 40 км. Внезапно началась снежная буря, дальнейшее движение невозможно. Что в этом случае должен делать водитель:

а) медленно и осторожно выехать вперед с включенными фарами, попытаться доехать до ближайшего поселка, строения, где можно укрыться;

б) всем выйти из машины, водителю закрыть дверцы, идти до ближайшего поселка, населенного пункта пешком, в машине оставить записку;

в) всем остаться в машине, водителю обозначить стоянку, укрыть двигатель со стороны радиатора, периодически прогревать двигатель и разгребать снег вокруг машины;

г) все ответы верны.

9. Находясь дома в селеопасном районе, вы услышали по радио сообщение об угрозе схода селя. У вас в запасе 30 мин. Ваши действия:

а) соберете все ценное имущество во дворе и укроете его в помещении, сами укроетесь в погребе;

б) плотно закроете вентиляционные и другие отверстия, все двери и окна, будете выходить на склон горы через ущелье или небольшую долину;

в) выйдете из здания и направитесь в безопасное место, предупредите соседей об угрозе схода, будете выходить на склон горы, находящийся на селебезопасном направлении;

г) все ответы верны.

10. Наиболее опасным периодом схода лавин считается:

а) весна и лето, с 10 ч утра до захода солнца; б) зима и осень, с 14 ч до захода солнца;

в) зима, в моменты после выпадения осадков; г) все ответы верны.

Вариант 2

1. В сообщении об угрозе наводнения кроме гидрометеоданных указывается:

а) ожидаемое время затопления, границы затопляемой территории, порядок действия эвакуации населения;

б) причины, признаки и поражающие факторы наводнения; в) все ответы верны.

2. При внезапном наводнении до прибытия помощи следует:

а) оставаться на месте и ждать указаний по телевидению (радио), при этом вывесить белое или цветное полотнище, чтобы вас обнаружили;

б) быстро занять ближайшее возвышенное место и оставаться там до схода воды, при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить;

в) спуститься на нижний этаж здания и подавать световые сигналы; г) все ответы верны.

3. При заблаговременном оповещении о приближении цунами, прежде всего, необходимо

а) выйти из здания и направиться как можно ближе к побережью;

б) открыть окна и двери нижних этажей;

в) включить телевизор, радио, выслушать сообщения и рекомендации; г) все ответы верны.

4. Одним из безопасных мест, где можно укрыться от цунами, являются:

а) расщелины скал и гор на побережье;

б) пространства, где есть сооружения для укрытия;

в) помещения с закрытыми окнами и дверями со стороны движения цунами; г) помещения в доме с противоположной стороны от

побережья;

5. Если вы оказались в волне цунами, то вашим первоочередным действием будет:

а) сбросить одежду и обувь;

б) воспользоваться плавающими и возвышающимися предметами, чтобы подготовиться к возвратному движению волны;

в) набрать в грудь как можно больше воздуха, сгруппироваться и закрыть голову руками; г) все ответы верны.

6. Если вы оказались в лесу, где возник пожар, то необходимо:

а) оставаться на месте до приезда пожарных;

б) определить направление ветра и распространение огня и быстро выходить из леса в наветренную сторону;

в) определить направление ветра и распространение огня и быстро выходить из леса в подветренную сторону;

г) все ответы верны.

7. Может ли верховой пожар распространяться со скоростью до 100 м в минуту?

а) маловероятно;

б) да;

в) нет.

8. В случае угрозы для жизни населения от массовых пожаров в населенных пунктах организуется:

а) укрытие в соседнем (не горящем) лесном массиве; б) укрытие в подвалах и погребах;

в) эвакуация в безопасные

места; г) все ответы верны.

9. Наиболее безопасные места при сходе оползней, селей, обвалов, лавин:

а) склоны гор, где оползневые процессы не очень интенсивны, ущелья и выемки междугорами;

б) возвышенности, расположенные с противоположной стороны селеопасного направления, склоны гор и возвышенностей, не расположенные к оползневому процессу; в) долины между гор с селе- и лавиноопасными участками, большие

деревья с толстыми стволами, большие камни, за которыми можно укрыться;

г) все ответы верны.

10. Во время прохождения лавиноопасного участка в горах вы с группой туристов увидели внезапный сход снежной лавины. Опасность попадания в лавину велика.

Ваши действия:

а) быстро начнете организованный выход из лавиноопасного участка;

б) разделитесь на несколько групп, каждая из которых начнет самостоятельно

спускаться в долину;

в) при помощи веревок закрепиться за большие камни;

г) укройтесь за скалой или ее выступом, ляжете и прижметесь к земле, закрыв голову руками.

Критерии оценки.

За каждый правильный ответ – 1 балл 0 ошибок – «отлично» - 5

1-2 ошибок – «хорошо» - 4

3-4 ошибок – «удовлетворительно» - 3

5 и более ошибок – «неудовлетворительно» - 2

Эталоны ответов

№ вопрос	Ответ	
	1 вариант	2 вариант
1	в	а
2	б	б
3	а	в
4	б	г
5	г	в
6	в	б
7	б	б
8	в	в
9	в	б
10	а	г

3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет). На выполнение диф.зачет по дисциплине Безопасность жизнедеятельности выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

Дифференцированный зачёт по БЖД Вариант 1

1. Безопасность жизнедеятельности – это:

- а) свойство системы «человек – среда обитания» сохранять условия взаимодействия с минимальной возможностью возникновения ущерба людским, природным и материальным ресурсам.
- б) индивидуальная система поведения человека, обеспечивающая ему физическое, душевное и социальное благополучие в реальной окружающей среде и активное долголетие.
- в) система знаний, умений, навыков жизненных ориентиров, обеспечивающих безопасность и наиболее полную активную реализацию имеющегося творческого потенциала личности в социальной, профессиональной и других сферах жизни.

2. Безопасность жизнедеятельности – это наука о:

- а) здоровье человека

- б) об экологии
- в) о комфортном и безопасном взаимодействии человека с окружающей средой обитания

3. Риск – это:

- а) события, которые могут принести вред человеку
- б) количественная характеристика действия опасностей, формируемых конкретной деятельностью человека
- в) процессы, оказывающие негативное воздействие на человека

4. Под средой обитания понимают:

- а) населенный пункт;
- б) государство;
- в) совокупность естественных и социальных условий существования человеческого общества

5. Опасная ситуация это;

- а) угроза жизни,
- б) угроза имуществу
- в) условия, при которых создается возможность возникновения несчастного случая.

6. Охрана труда это:

- а) создание охранных подразделений предприятий, организаций, учреждений.
- б) охрана территорий
- в) система законодательных актов, социально-экономических, организационных и других мероприятий, обеспечивающих безопасность и сохранение здоровья в процессе труда

7. К опасным факторам среды обитания относятся:

- а) шум,
- б) превышение ПДК вредных веществ в воздухе;
- в) факторы, приводящие к травмам или другим резким ухудшениям здоровья и даже к смерти;

8. К вредным факторам среды обитания относятся;

- а) воздействие движущих механизмов, падающих предметов, действие электротока;
- б) стихийные бедствия
- в) факторы, приводящие к заболеваниям

9. Экстремальная ситуация – это:

- а) состояние умиротворения;
- б) состояние психологического расстройства;
- в) ситуация, при которой возникает угроза жизни, здоровья или имущества.

10. К физическим вредным факторам относятся:

- а) патогенные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности;
- б) ионизирующие излучения;
- в) нервно-психические перегрузки.

11. Причинами возникновения экстремальной ситуации в природе являются:

- а) шум;
- б) промышленные выбросы;
- в) смена климатогеографических условий
- г) ионизирующие излучения.

12. Ситуация, при которой в значительной степени нарушается нормальное функционирование человека или небольшой группы людей относится к:

- а) чрезвычайной;

- б) обычной;
- в) экстремальной;
- г) оптимальной.

13. Охрана труда это:

- а) создание охранных подразделений предприятий, организаций, учреждений.
- б) охрана территорий
- в) система законодательных актов, социально-экономических, организационных и других мероприятий, обеспечивающих безопасность и сохранение здоровья в процессе труда.

14. При внезапном наводнении до прибытия помощи необходимо:

- а) немедленно покинуть квартиру и подняться на верхние этажи;
- б) взять с собой документы, ценные вещи, отключить газ, воду, электричество, запастись пищей и водой и покинуть квартиру;
- в) включить телевизор, радио, выслушать сообщение и рекомендации и принять соответствующие меры.

15. Под ликвидацией ЧС подразумевается:

- а) проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ при возникновении ЧС;
- б) локализация зон ЧС и прекращение действия характерных для них опасных факторов;
- в) организация строительства жилья для пострадавшего населения;
- г) восстановление экономики и нормального природопользования в зоне ЧС.

16. Находясь на улице, вы услышали взрывы и узнали, что произошел выброс хлора и токсичное облако движется в вашем направлении. Ваши действия:

- а) используете для укрытия первые и цокольные этажи здания, а также подвальные помещения;
- б) используете для укрытия любое понижение рельефа на открытой местности;
- в) укроетесь на верхних этажах в ближайшем здании жилого или культурно-бытового назначения;
- г) будете уходить в противоположную сторону от фронта облака по направлению ветра.

17. К основным способам защиты населения в ЧС мирного и военного времени не относятся:

- а) укрытие в защитных сооружениях
- б) эвакуация населения из опасных зон в безопасные
- в) использование средств индивидуальной защиты и медицинской профилактики
- г) противорадиационная защита

18. Ситуация, при которой затрудняется или становится невозможной нормальная (а иногда и любая) жизнедеятельность большого числа людей на большой территории называется:

- а) допустимой
- б) экстремальной
- в) чрезвычайной
- г) обычной

19. Физиология труда – это:

- а) необходимость жизнедеятельности человека
- б) необходимость жизни
- в) наука, изучающая изменения функционального состояния организма человека под влиянием трудовой деятельности

20. Оболочка Земли, в которой реализуется деятельность человека, называется:

- а) биосферой;
- б) литосферой;
- в) гидросферой;
- г) атмосферой;
- д) ноосферой.

21. Ситуации, при которых условия являются наиболее благоприятными для реализации жизнедеятельности человека и общества являются:

- а) обычными;
- б) экстремальными;
- в) оптимальными;
- г) чрезвычайными.

22. Безопасность пешехода, готовящегося перейти улицу, обеспечат следующие действия:

- а) остановиться, осмотреться, дождаться разрешающего сигнала светофора;
- б) проскочить на красный свет светофора;
- в) быстро перейти на другую сторону.

23. Тяжесть труда это:

- а) количественная характеристика физического труда
- б) количественная характеристика умственного труда
- в) количественная характеристика интеллектуального труда

24. К видам возгораний, которые запрещено тушить огнетушителем ОП-10, относятся:

- а) мусор, бумага;
- б) деревянные строения;
- в) бензин, керосин, масла;
- г) вещества органического происхождения

25. Завывание сирен, прерывистые гудки предприятий и транспорта означают сигнал:

- а) воздушная тревога;
- б) внимание всем;
- в) радиационная опасность;
- г) эвакуация;
- д) химическая тревога.

26. Как действовать по сигналу “Внимание всем!”:

- а) надеть средств защиты, покинуть помещение;
- б) быстро направиться в убежище;
- в) включить радио или телевизор и прослушать информацию органов управления ГО и ЧС
- г) подняться на верхние этажи здания

27. Напряженность труда это:

- а) количественная характеристика физического труда;
- б) количественная характеристика умственного труда;
- в) количественная характеристика интеллектуального труда.

28. Переутомление это:

- а) снижение работоспособности, наступающее в процессе работы;
- б) патологическое состояние, болезнь, которая требует специального лечения;
- в) рациональная организация трудового процесса.

29. Действия, которые необходимо выполнить после прослушивания речевой информации о ЧС:

- а) продолжить делать то, что делали до прослушивания информации;
- б) выполнить те действия, которые рекомендованы в речевой информации местным органом ГО ЧС;
- в) взять приготовленные заранее вещи первой необходимости, документы, средства индивидуальной защиты, запас продуктов питания и пойти в убежище (если это рекомендовано в речевой информации);
- г) пойти с друзьями на прогулку.

30. Вредные факторы среды обитания приводят:

- а) к травмам,
- б) к смерти,
- в) к заболеваниям;
- г) к внезапным, резким ухудшениям здоровья.

31. К техногенным относятся такие ЧС, как:

- а) пожар, возникший за счет попадания молнии;
- б) пожар, возникший за счет искр, разлетающихся при горении костра;
- в) сильные разрушения зданий в результате взрыва газа за счет нарушения целостности трубы газопровода и искрения электропроводки;
- г) пожар, возникший в результате поджога.

32. Наводнения относятся к чрезвычайным ситуациям:

- а) техногенного происхождения;
- б) природного происхождения;
- в) экономического происхождения.

33. Микроклимат производственных помещений это:

- а) метеорологические условия окружающей среды
- б) климат внутренней среды этих помещений;
- в) микроклимат вспомогательных помещений.

34. Транспорт, который загрязняет окружающую среду вредными веществами, это:

- а) автомобильный транспорт;
- б) трубопроводный транспорт;
- в) железнодорожный транспорт;
- г) трамвай.

35. Назовите единицу дозы облучения:

- а) ньютон;
- б) рентген в час;
- в) паскаль;
- г) рентген.

36. Загрязнителями атмосферы являются:

- а) природные явления;
- б) промышленные и производственные выбросы;
- в) работа железнодорожного транспорта.

37. Загрязнителями гидросферы являются:

- а) природные осадки;
- б) работа транспорта;

в) производственные выливы вредных веществ в водоемы;

38. К нарушениям экологического равновесия в природе не относятся:

- а) химические загрязнители;
- б) физические загрязнители;
- в) биологические загрязнители.

39. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата производственных помещений установлено:

- а) на основании жизненного опыта;
- б) на основании решений руководства;
- в) системы стандартов безопасности труда.

40. К микроклиматическим условиям не относятся:

- а) оптимальные условия;
- б) допустимые условия;
- в) дискомфортные условия.

Варианты ответов	Варианты ответов
1 – в;	21 – в;
2 – в;	22 – а;
3 – б;	23 – а;
4 – в;	24 – в;
5 – в;	25 – б;
6 – в;	26 – в;
7 – в;	27 – б;
8 – в;	28 – б;
9 – в;	29 – б;
10 – в;	30 – в;
11 – в;	31 – в;
12 – а;	32 – б;
13 – в;	33 – б;
14 – а;	34 – а;
15 – а;	35 – г;
16 – в;	36 – б;
17 – г;	37 – в;
18 – в;	38 – в;
19 – в;	39 – в;
20 – д;	40 – в;

Критерии оценивания

№	Количество ошибок	Оценка
1.	0 – 4	отлично
2.	5 – 8	хорошо
3.	9 – 12	удовлетворительно
4.	13 и более	неудовлетворительно

4.Список литературы

Основные источники:

1. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва :Юрайт, 2022. – 362 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.
2. Карякин В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/В.И.Карякин, И.М.Никулина, – 3 е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2022 – 313 с. (Профессиональное Образование). –Текст: непосредственный.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие /Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.
4. Колесниченко П.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие/ уровень образования: СПО/, 2023 - 118 стр./ Издательство: КноРус/ <https://book.ru/books/>;
5. Мисюк М.Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва :Юрайт, 2022. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст: непосредственный.
6. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник/ уровень образования: С П О/, 2023 - 282 стр./ Издательство: КноРус/ <https://book.ru/books/>;
7. Основы военной службы: учебник / В.Ю. Микрюков, В.Г. Шамаев. – 2 –изд., перераб. и доп. – Москва: КНОРУС, 2021. – 506 с. (Среднее профессиональное образование) – Текст: непосредственный.
8. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. – 311 с. – (Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.
9. Резчиков Е.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования/Е.А. Резчиков, А.В. Рязанцева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2022–639с. (Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.

Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва :Юрайт, 2022. – 399 с. – (Профессиональное образование). Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 02.02.2022).
2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> (дата обращения: 02.07.2021).
3. <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 22.02.2022).
4. Белов С. В.Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего

Дополнительные источники

- 1.Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал [Электронный ресурс]. URL: <http://www.magbvt.ru>.
- 2.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

ОП.10 вариативная часть

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, определять цель деятельности; выбирать вид деятельности;
- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- применять законодательные акты при организации предпринимательства;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;
- формировать взаимоотношения организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ.

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

- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка;
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;
- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;
- права, обязанности и ответственность предпринимателя;
- процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;
- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;
- правовые основы защиты прав потребителей;
- показатели эффективности работы организации;
- организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками.

Студент должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Общая нагрузка	48
самостоятельная работа	8
всего занятий	40
в том числе:	
теоретические	10
практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Количество часов	Коды общих компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
6 семестр			
Раздел 1. Предпринимательские идеи и их формирование			
Тема 1.1. Предпринимательство и предпринимательская идея	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Понятие предпринимательства, его преимущества. Опыт работы известных мировых и отечественных предпринимателей. Предпринимательская идея. Источники формирования предпринимательских идей, критерии отбора. Выбор видов экономической деятельности в соответствии с законодательством РФ.</p>	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 1.2. Виды экономической деятельности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>2 Выбор видов экономической деятельности в соответствии с законодательством РФ.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>3 Анализ видов предпринимательской деятельности с целью выбора направления деятельности Выбор и обоснование предпринимательской идеи. Формирование умений по определению целей создания предпринимательского дела.</p>	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 1.3. Понятие и структура бизнес-плана	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4 Бизнес-план как основа создания предпринимательского дела. Структура и функции бизнес-плана. Требования к разработке бизнес-плана. Технология бизнес-планирования, сущность разделов бизнес-плана</p>	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 1.4.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>5 Сегментация рынка: понятие, критерии отбора целевого сегмента.</p>		ОК 01,02,03,04,05.

Сегментация рынка				
		Самостоятельная работа по изучению раздела 1		
		Изучение учебной , дополнительной литературы, работа с Интернет- ресурсами.		
		Подготовка рефератов по темам: -Сущность теории о предпринимательстве -Развитие учения предпринимательства в 20 в. - Нравственные истоки предпринимательства	2	
Раздел 2. Законодательные основы предпринимательского дела				
Тема 2.1.		Содержание учебного материала		
Законодательство в области предпринимательства	6	Классификация законодательных актов в области предпринимательства. Государственная поддержка малого и среднего предпринимательства.	2	ОК 01,02,03,04,05.
		Содержание учебного материала		
	7	Решение ситуаций по применению законодательных актов при организации предпринимательского дела. Анализ законодательства в области поддержки малого и среднего предпринимательства.	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 2.3.		Содержание учебного материала		
Государственная регистрация организаций, индивидуальных предпринимателей	8	Процедура государственной регистрации организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ. Порядок постановки на учёт в налоговом органе, внебюджетных фондах, органах государственной статистики. Разработка учредительных документов, учредительного договора.	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 2.5.		Содержание учебного материала		
Налогообложение в предпринимательстве	9	Специальные налоговые режимы Организация учёта доходов и расходов в соответствии с системой налогообложения. Книга учета доходов и расходов (КУДиР) Анализ и выбор оптимальной системы налогообложения.	2	ОК 01,02,03,04,05.
		Самостоятельная работа по изучению раздела 2		
		Изучение учебной , дополнительной литературы, работа с Интернет- ресурсами. Подготовка рефератов по темам: - Проблемы малого предпринимательства РФ и пути их преодоления. - Инфраструктура поддержки малого бизнеса. - Формы государственной поддержки малого предпринимательства	4	ОК 01,02,03,04,05.
Раздел 3. Организация предпринимательского дела				
Тема 3.1.		Содержание учебного материала		

Лизинг и франчайзинг в предпринимательстве	10	Организация бизнеса в форме франчайзинга. Приобретения оборудования. Лизинг.	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 3.2. Методы отбора персонала		Содержание учебного материала		
	11	Источники привлечения персонала в организацию. Процедура отбора персонала. Требования, предъявляемые к кандидатам. Методы отбора персонала.	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 3.6 Корпоративная культура		Содержание учебного материала		
	12	Корпоративная культура как фактор эффективных социально-трудовых отношений. Элементы корпоративного имиджа: фирменный стиль, бренд, престижная реклама.	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 3.7 Инновации в предпринимательстве		Содержание учебного материала		
	13	Понятие инноваций, их роль и функции в современном мире. Классификация инноваций. Управление инновациями в малом бизнесе.	2	ОК 01,02,03,04,05.
Тема 3.8. Предпринимательские риски		Содержание учебного материала		
	14	Предпринимательские риски. Типы и виды предпринимательских рисков. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска.	2	ОК 01,02,03,04,05.
		Дифференцированный зачет		
		Всего :	48/40/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы экономики и предпринимательства Л.Н. Череданова, Москва, Академия, 2016г. (Библиотека ГБПОУ КК НПТ).
2. Основы бизнеса. Рубин Ю.Б. , Ягодкина И.А. Учебно-практическое пособие М, 2016.
3. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента. Учебное пособие. Минск, 2016.
4. Балабанов И.Т. Основы финансового менеджмента. Как управлять капиталом. М, 2017.
5. Магура М.И. Поиск и отбор персонала. М, 2015. Голубков Е.М. Основы маркетинга. Учебник. М, 2016.
6. Основы бизнеса. Рубин Ю.Б. , Ягодкина И.А. Учебно-практическое пособие М, 2016.
7. Лапуста М.Г. Предпринимательство: Учебн. Пособие.2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2015.
8. Лапуста М.Г., Мазурина Т.Ю. Предпринимательство: Учебн. Пособие. – М.: РИОР, 2017.
9. Предпринимательство: учебник для вузов/ Под ред. Проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Г.Б. Поляка, проф. В.А. Швандра. – 4-е изд, перераб.и доп. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2018. – 735 с. – (Серия «Золотой фонд российских учебников»).

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.nalog.ru/> - официальный сайт МНС РФ.
1. <http://www.nalogi.com.ru> – журнал «Налоги и платежи».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10

Основы предпринимательской деятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, подготовки рефератов, презентаций, работы с интернет-ресурсами

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, определять цель деятельности; выбирать вид	Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана

деятельности	Дифференцированный зачет
- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранного вида деятельности	Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет
- разрабатывать бизнес-план	Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана	Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет
- применять законодательные акты при организации предпринимательства	Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательства	Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет
- формировать взаимоотношения организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ	Выполнение индивидуального задания Разработка бизнес-плана Дифференцированный зачет
Знания:	
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора	Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет
- методику проведения исследований рынка	Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана	Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет
- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности	Оценка рефератов Дифференцированный зачет
- права, обязанности и ответственность предпринимателя	Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет
- процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций	Оценка рефератов Дифференцированный зачет
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности	Оценка рефератов Дифференцированный зачет
- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет	Оценка рефератов Дифференцированный зачет
- правовые основы защиты прав потребителей	Оценка рефератов Дифференцированный зачет

- показатели эффективности работы организации	Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет
- организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры	Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Дифференцированный зачет
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками.	Оценка результатов тестирования Оценка рефератов Защита презентации бизнес-плана Дифференцированный зачет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Основы предпринимательской деятельности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине Основы предпринимательской деятельности разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств учебной дисциплины – совершенствование содержания учебной дисциплины для формирования профессионально – значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общепрофессиональной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по учебной дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий. Разработанный фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине Основы предпринимательской деятельности представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (КИМ), предназначенных для измерения уровня достижения студентом необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В ФОС входят оценочные средства текущего контроля успеваемости и оценочные средства промежуточной аттестации студентов, соответствующие требованиям рабочей программы реализуемой учебной дисциплины на каждом этапе обучения.

Задачами ФОС являются:

- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- самоподготовка и самоконтроль обучающихся в процессе обучения.

2.1 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. 07; 09-11 ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Астраханской области; Формировать пакет документов для получения кредита; Начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; Анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; Обосновывать ценовую политику. Разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;	Понятие, функции и виды предпринимательства; Задачи государства и Астраханской области по формированию социально-ориентированной рыночной экономики; Особенности предпринимательской деятельности в Астраханской области в условиях кризиса; Приоритеты развития Астраханской области как источника формирования инновационных бизнес-идей; Порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; Формы государственной поддержки малого бизнеса.

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Основы предпринимательской деятельности в соответствии с учебным планом и рабочей программы Основы предпринимательской деятельности.

1 вариант

1. Как называются посредники в коммерческом предпринимательстве:

- а) дилеры;
- б) маклеры;
- в) брокеры.

Ответ: дилеры

2. В какой форме регистрируется индивидуальное предпринимательство

- а) юридического лица;

- б) в любой форме;
- в) физического лица.

Ответ: в) физического лица.

3. Один из недостатков индивидуального предпринимательства:

- а) наличие основных и дополнительных участников в форме хозяйствования;
- б) финансово-экономическая уязвимость бизнеса сориентированного на одного человека;
- в) необходимость выполнять несколько производственно-хозяйственных функций одному человеку.

Ответ: в) необходимость выполнять несколько производственно-хозяйственных функций одному человеку.

4. Один из существенных недостатков акционерной формы хозяйствования:

- а) громоздкость управления;
- б) число участников не должно быть меньше пяти человек;
- в) ответственность участников АО своим имуществом.

Ответ: а) громоздкость управления;

5. Предпринимательство – это самостоятельная, инициативная деятельность физических и юридических лиц, которая осуществляется с этой целью:

- а) помощи нуждающимся;
- б) получения прибыли;
- в) удовлетворения амбиций.

Ответ: б) получения прибыли;

6. На правах чего за унитарным предприятием закрепляется имущество:

- а) на правах собственности;
- б) на правах долгосрочной аренды;
- в) на правах оперативного управления либо хозяйственного ведения.

Ответ: в) на правах оперативного управления либо хозяйственного ведения.

7. Что является целью предпринимательства:

- а) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями;
- б) систематическое получение прибыли;
- в) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах.

Ответ: б) систематическое получение прибыли;

8. Одно из ключевых, которое определяет понятие «предпринимательство»:

- а) налоги;
- б) конкуренция налоги;
- в) риск.

Ответ: в) риск.

9. Что является важными чертами предпринимательской деятельности:

- а) постоянный поиск новых идей, риск, экономическая зависимость от макроэкономической ситуации в стране;
- б) риск и неопределенность, самостоятельность и свобода деятельности, опора на инновации;
- в) самостоятельность, оглядка на конкурентов, опора на инновации.

Ответ: б) риск и неопределенность, самостоятельность и свобода деятельности, опора на инновации;

2 вариант

1. Укажите формы предпринимательства.

Ответ: Индивидуальное, партнерское, корпоративное.

2. Укажите автора слов «Доход предпринимателя – это плата за риск?»

Ответ: Р. Кантильон.

3. Укажите минимальное количество учредителей общества с ограниченной ответственностью.

Ответ: Один.

4. Нематериальные активы – это... ..

Ответ: Идентифицируемые немонетарные активы, не имеющие физической формы; входят в состав внеоборотных активов.

5.Индивидуальный предприниматель – это

Ответ: Физическое лицо, зарегистрированное в установленном законодательством порядке и осуществляющее предпринимательскую деятельность без образования юридического лица.

6.Молодая быстро развивающаяся компания, в основе которой лежит инновационная бизнес-идея и технология – это Укажите наименование термина.

Ответ: Стартап.

7.Недобросовестная конкуренция — это... .

Ответ: когда предприниматель обманывает клиентов, распускает слухи про конкурентов, паразитирует на чужой известности или каким-либо образом ещё нарушает закон, чтобы заработать больше денег.

8.Группа близких, географически взаимосвязанных компаний и сотрудничающих с ними организаций, совместно действующих в определенном виде бизнеса, характеризующихся общностью направлений деятельности и дополняющих друг друга. Укажите термин.

Ответ: Кластер.

9.Кто может быть субъектами предпринимательства? Укажите ответ самостоятельно.

Ответ: Физические и юридические лица.

Критерии оценки:

«2» - менее 25% правильных ответов.

«3» - от 25% до 50% правильных ответов.

«4» - от 50% до 75% правильных ответов.

«5» - от 75% и более правильных ответов.

3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Вопросы к зачету

1. Сущность понятия предпринимательская деятельность.
2. Типология предпринимательства.
3. Типы предпринимателей.
4. Принципы предпринимательской деятельности.
5. Функции предпринимательской деятельности.
6. Субъекты и объекты предпринимательства в IT сфере.
7. Государственное регулирование предпринимательской деятельности.
8. Формы предпринимательства в сфере информационных технологий.
9. Коммерческие и некоммерческие организации.
10. Юридические и физические лица.
11. Организационно-правовые формы в предпринимательстве в сфере IT.
12. Особенности функционирования сельскохозяйственного предприятия.
13. Организационно-экономические основы производственных кооперативов.
14. Виды потребительских кооперативов.
15. Организационно-экономические основы акционерных обществ.
16. Организационно-экономические основы обществ с ограниченной ответственностью.
17. Организационно-экономические основы товариществ.
18. Организационно-экономические основы государственных и муниципальных унитарных предприятий.
19. Организационно-экономические основы крестьянских (фермерских хозяйств).
20. Организационно-экономические основы индивидуального предпринимательства.

21. Организационно-экономические основы самозанятых в экономике.
22. Налогообложение предпринимательской деятельности.
23. Специальные налоговые режимы для ИП.
24. Государственная регистрация предпринимательской деятельности.
25. Пошаговый алгоритм открытия собственного бизнеса в сфере IT.
26. Фандрайзинг. Источники фандрайзинга.
27. Виды фандрайзинга.
28. Краудфандинг. Преимущества и недостатки краудфандинга.
29. Чек-лист основных проблем предпринимателя.
30. Назначение и структура бизнес-плана.
31. Нормативно-правовые документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность.
32. Ответственность предпринимателя.
33. Права предпринимателя.
34. Патентная система налогообложения.
35. Единый сельскохозяйственный налог.
36. Налог на профессиональный доход для самозанятых.
37. Риски в предпринимательской деятельности в сфере IT.
38. Тендерная деятельность в предпринимательстве.
39. Упрощенная система налогообложения.

Критерии оценки:

«5» отлично - ответ полный, правильный, отражающий основной материал курса; раскрыто содержание понятий, закономерностей, географических взаимосвязей и конкретизация их примерами; ответ самостоятельный, с опорой на ранее приобретенные знания и дополнительные сведения о важных географических событиях.

«4» хорошо - ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, он полный, правильный; есть неточности в изложении основного материала или выводов, легко исправляемые по дополнительным вопросам.

«3» удовлетворительно - ответ правильный, студент в основном понимает материал, но неточно определяет понятия и закономерности, затрудняется в самостоятельном объяснении взаимосвязей, непоследовательно излагает материал, допускает ошибки.

«2» неудовлетворительно - ответ неправильный затрудняется в самостоятельном объяснении взаимосвязей, непоследовательно излагает материал, допускает ошибки.

Список литературы

Основные источники:

1. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 469 с.
2. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 405 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.nalog.ru/> - официальный сайт МНС РФ.
2. <http://www.nalogi.com.ru> – журнал «Налоги и платежи».

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы финансовой грамотности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения профессиональных деятельности;</p> <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04.</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05.</p>	<p>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</p> <p>- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</p> <p>- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</p> <p>- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</p> <p>- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;</p> <p>- использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-</p>	<p>- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</p> <p>- экономические явления и процессы общественной жизни;</p> <p>- виды платежных средств;</p> <p>- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</p> <p>-основные элементы банковской системы;</p> <p>- экономические явления и процессы общественной жизни;</p> <p>- депозит и кредит;</p> <p>накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;</p> <p>- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);</p>

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>банкингом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни (выбирать страховую компанию, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности); - применять знания о депозите (управление рисками при депозите), о кредите (сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшение стоимости кредита); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом 	
---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы финансовой грамотности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч: Основное содержание	40
теоретическое обучение	10
практические занятия	30
в том числе: в форме практической подготовки	-
Самостоятельная работа	8
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы финансовой грамотности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
Раздел 1. Банки: чем они могут быть полезны			14/8(0)		
Тема 1.1. С деньгами на «Ты»	Содержание учебного материала				
	1	История происхождения денег. Роль денег в рыночной экономике. Денежное обращение.	2	ОК 01- ОК 05, ОК 09	
	Практическое занятие				
	2	Расчет и анализ динамики денежных агрегатов, денежного мультипликатора и скорости обращения денег на основе статистической информации Банка России. Инфляция и инфляционные процессы на рынке	2		
Самостоятельная работа					
Тема 1.2. Банковская система России	Содержание учебного материала				
	3	Банковская система Российской Федерации. Небанковские организации. Микрофинансовые организации. Функции банков и классификация банковских операций. Виды банковского кредитования. Принципы и организация банковского кредитования.	2	ОК 01-05, ОК 09	
	Практическое занятие				
	4	Изучить ФЗ «О банках и банковской деятельности» Сберегательные вклады: как сделать выбор	2		
	5	Текущие счета и банковские карты	2		
	6	Основные формы кредита, их классификация и место в кредитных отношениях рыночного типа. Условия и способы получения кредитов.	2		
	7	Нетрадиционные операции банков	2		
Самостоятельная работа					
Раздел 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов			8/6(0)		

Тема 2.1. Рынок ценных бумаг. Фондовая биржа и ее участники		Содержание учебного материала		
	8	Ценные бумаги, их виды. Классификация ценных бумаг. Эмитенты ценных бумаг. Как работает фондовая биржа и кто может на ней торговать. Рынок Форекс. Инвестор. Брокер. Дилер.	2	ОК 01- ОК 03, ОК 09
		Практическое занятие		
	9	Определение курса акций, балансовой стоимости акций, доходность по облигациям.	2	
	10	Риск и доходность	2	
	11	Инвестируй в себя. Способы и инструменты инвестирования.	2	
	Самостоятельная работа			
Раздел 3. Страхование			10/8(0)	
Тема 3.1. Система страхования		Содержание учебного материала		
	12	Понятие, сущность страхования. Формы и виды страхования. Страховой рынок. Что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	2	ОК 01- ОК 04, ОК 09
		Практическое занятие		
	13	Страховой риск. Расчет страховой суммы, страхового возмещения. Актуарные расчеты при заключении договора страхования.	2	
	14	Государственная пенсионная система в РФ. НПФ, трудовая и социальная пенсия. Инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.	2	
	15	Страхование здоровья и жизни. Обязательное пенсионное страхование. Добровольное пенсионное страхование	2	
	16	Доступные финансовые инструменты, используемые для формирования пенсионных накоплений	2	
	Самостоятельная работа			
Раздел 4. Фирма в рыночной экономике			16/6(8)	
Тема 4.1. Финансовые механизмы работы фирмы		Содержание учебного материала		
	17	Финансовое планирование. Составление личного финансового плана. Бизнес-планирование. Финансовые пирамиды. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке.	2	ОК 01- ОК 04, ОК 09
		Практическое занятие		
18	Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Эффективность компании, банкротство и безработица. Трудовой кодекс РФ.	2		

19	Риски и способы снижения рисков. Экономические кризисы. Как защититься от кибермошенничества. Финансовое мошенничество.	2	
20	Налоги. Социальные и имущественные налоговые вычеты.	2	
	Самостоятельная работа		
21	Преимущества и недостатки краткосрочного и долгосрочного займов.	2	
22	Безопасное использование интернет-банкинга и электронных денег.	2	
23	Управление инвестиционными рисками. Диверсификация активов, как способ снижения рисков.	2	
24	Как использовать налоговые льготы и налоговые вычеты.	2	
	Всего:	48/40(8)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Финансы, денежное обращение и кредит.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации (действующая редакция).
2. Гражданский кодекс (ч. 1,2,3) (действующая редакция).
3. Налоговый кодекс (ч. 1,2) (действующая редакция).
4. Федеральный закон «О банках и банковской деятельности в РФ» (действующая редакция).
5. Федеральный закон "О валютном регулировании и валютном контроле" от 10.12.2003 N 173-ФЗ (последняя редакция)
6. Жуков Е.Ф. Деньги, кредит, банки: учебник – М.: ЮНИТИ, 2018.
7. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020 – 400 с
8. Кузнецова Е.И. Деньги, кредит, банки. – М.: ЮНИТИ, 2019.
9. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник под редакцией В.К. Сенчагова, А.И. Архипова. – М.: Проспект, 2018.
10. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник под редакцией Поляка М. М.: ЮНИТИ, 2018.
11. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 154 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Леснова О.П. Деньги, кредит, банки. Курс лекций. М.: МГУП, 2018.
2. Нешиной А.С. Финансовый практикум. Учебное пособие. М, 2020.
3. Финансы и кредит: Учеб. пособие. / Под ред. А.М. Ковалевой. - М.: Финансы и статистика, 2018.
4. Финансы и кредит. Организация самостоятельной работы студентов. М.: Финансы и статистика, 2019.

3.2.2. Дополнительная литература.

1. www.fin-izdat.ru
2. <http://www.action-press.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы финансовой грамотности

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.</p>

<p>валютный курс;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни (выбирать страховую компанию, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности); - применять знания о депозите (управление рисками при депозите), о кредите (сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшение стоимости кредита); - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. 	<p>практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
--	--	--

<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические явления и процессы общественной жизни; - структура семейного бюджета и экономики семьи; - депозит и кредит; накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - расчетно-кассовые операции; хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. 	<p>Оценка «отлично» -выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо»- выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно»- выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно»- выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля</p>
--	--	---

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

Основы финансовой грамотности

Специальность: 40.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Основы финансовой грамотности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе среднего общего образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств дисциплины – совершенствование содержания общеобразовательной дисциплины для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно - оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2.Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания общепрофессиональной дисциплины.

Структурные элементы ФОС по дисциплине:

- результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств
- разноформатные задания для текущего контроля по дисциплине;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по дисциплине.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ЛР1-ЛР16.	<ul style="list-style-type: none"> – формировать финансовые цели и составлять личный финансовый план, планировать сбережения и инвестирование; – выбирать инструменты накопления и инвестирования, исходя из степени риска и возможности его минимизации; – определить свои возможности в предпринимательской деятельности; – выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности; – разрабатывать бизнес-план предприятия на основе современных программных технологий; – применять законодательные акты при организации 	<ul style="list-style-type: none"> – принципы финансового планирования, включая планирование накоплений, инвестирования и управления личными финансами в течении жизненного цикла человека с целью повышения его благосостояния; – основные финансовые инструменты накопления, инвестирования, кредитные продукты банков, их особенности, сопутствующие риски и способы управления ими; – природу происхождения, цели, задачи, основы организации предпринимательской деятельности; – понятие, функции и виды предпринимательской

	предпринимательской деятельности	деятельности; – источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора; – значение, структуру, требования к разработке и содержанию бизнес-плана; – источники формирования имущественной основы и кадровое обеспечение предпринимательской деятельности; – основные налоги, уплачиваемые гражданами; понятие налоговой декларации и налоговые вычеты; виды систем налогообложения 5 предпринимательской деятельности; – законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности
--	----------------------------------	--

Проверяемые компетенции:

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, 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 языках.

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

Условия аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

3.Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по дисциплине Основы финансовой грамотности в соответствии с учебным планом и рабочей программой Основы финансовой грамотности.

1 вариант.

1. В банковскую систему входят:

- а) страховые компании, банки, инвестиционные фирмы;
- б) коммерческие банки;
- в) Центральный эмиссионный банк и сеть коммерческих банков;
- г) Госбанк и государственные специализированные банки.

2. ЦБ осуществляет:

- а) эмиссию денег;
- б) операции с акционерными компаниями;
- в) привлечение денежных сбережений населения;
- г) кредитование населения.

3. Коммерческие банки:

- а) осуществляют контроль над денежной массой в стране;
- б) привлекают свободные денежные средства и размещают их в форме ссуд;
- в) используют средства пенсионных фондов;
- г) занимаются эмиссией денег.

4. Кредит – это:

- а) финансирование государственных экономических программ;
- б) ссуды на условиях возвратности и платности;
- в) доверие кредитора заемщику;
- г) привлечение денежных средств банками.

5. Вклады, которые снимаются целиком в оговоренный срок:

- а) текущие;
- б) до востребования;
- в) срочные;
- г) чековые;

6. Прибыль банка – это:

- а) процент по депозитам;
- б) процент по кредитам;
- в) разница всех доходов и расходов;
- г) разница между ставками процента по кредитам и депозитам;

7. Ссудный процент – это:

- а) долг заемщика кредитору;
- б) сумма кредита, которую заемщик обязан вернуть кредитору;
- в) плата за кредит;
- г) прибыль банка.

8. К пассивным операциям относится:

- а) предоставление ссуд;
- б) сделки с недвижимостью;
- в) прием вкладов;
- г) операции с ценными бумагами.

9. Функцией КБ является:

- а) хранение банковских резервов;
- б) эмиссия денег;
- в) хранение золотовалютных резервов;
- г) предоставление кредитов предпринимателям.

10. Уменьшение учётной ставки ЦБ, скорее всего, приведёт:

- А) к снижению процентов по кредитам;
- Б) к увеличению процентов по кредитам;
- В) никак не скажется на ссудном проценте

2 вариант.

1. Выделите основную функцию ЦБ:

- а) срочные вклады;
- б) предоставление кредитов;
- в) эмиссия денег;
- г) оплата чеков.

2. К активным операциям банка относится:

- а) выдача кредитов;
- б) прием вкладов;
- в) накопление прибыли;
- г) создание резервов.

3. Маржа банка равна:

- а) процентам по кредитам;
- б) процентам по вкладам;
- в) разнице между процентами по кредитам и вкладам;

4. Увеличение учётной ставки ЦБ, скорее всего, приведёт:

- А) к снижению процентов по кредитам
- Б) к увеличению процентов по кредитам
- В) никак не скажется на ссудном проценте.

5. Обслуживание государственного бюджета проводит:

- А) государственный банк;
- Б) коммерческий банк;
- В) инвестиционная компания.

6. Центральный банк:

- А) собирает налоги;
- Б) хранит все наличные деньги;
- В) обеспечивает устойчивость рубля.

7. Коммерческий банк:

- А) хранит золотовалютные резервы страны;
- Б) выдаёт кредиты фирмам;
- В) проводит кредитно-денежную политику страны.

8. Какой коммерческий банк выдаёт кредиты под залог имущества?

- А) сбербанк;
- Б) ломбард;
- В) инвестиционный банк.

9. Что относится к пассивным операциям банка?

- А) приём вклада от фирмы «Иван да Марья»;
- Б) выдача кредита фирме «Домострой»;
- В) хранение ценностей старухи Шапокляк.

10. Процентная ставка, под которую ЦБ выдает кредит коммерческим банкам:

- а) норма обязательных резервов;

- б) разность между процентными ставками по кредиту и депозиту;
 в) депозитарный процент;
 г) учетная ставка ЦБ

Ключи к тестам:**1 Вариант**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	б	б	в	г	в	в	г	а

2 Вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	в	б	а	в	б	б	а	г

Критерии оценки для тестирования:

- «5» отлично - 85-100% верных ответов
 «4» хорошо - 69-84% верных ответов
 «3» удовлетворительно - 51-68% верных ответов
 «2» неудовлетворительно - 50% и менее.

Примерные темы докладов и презентаций

1. «Деньги ведь что ёж, которого легко словить, но непросто удержать». (К. Элиан)
2. «Думай, прежде чем вкладывать деньги, и не забывай думать, когда уже вложил их». (Ф. Дойл)
3. «Тех, кто не желает брать на себя ответственность за свою финансовую жизнь прямо сейчас, ждёт безрадостное существование в будущем». (Р. Кийосаки).
4. «Сколько всяких ходов и выходов в этом финансовом мире! Целый лабиринт подземных течений! Немного прозорливости, немного сметки, немного удачи – время и случай – вот что по большей части решает дело». (Т. Драйзер)
5. «Нажить много денег – храбрость; сохранить их – мудрость, а умело расходувать их – искусство». (Б. Авербах)
6. «Цель денег – не праздность, а умножение средств для полезного служения». (Г. Форд)
7. «Помните, что деньги обладают способностью размножаться». (Б. Франклин)
8. «Деньгами надо управлять, а не служить им». (Л. А. Сенека)
9. «Щедрость доходнее скупости». (Л. Фейхтвангер).
10. «Если хочешь быть богатым, нужно быть финансово грамотным». (Р. Кийосаки).

Критерии оценки докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота

использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка 5 «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к докладу и его презентации: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к оформлению презентации.

Оценка 4 «хорошо» - основные требования к докладу и его презентации выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан формат презентации.

Оценка 3 «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к составлению доклада, например, допущены фактические ошибки в структуре доклада, не полностью раскрыто содержание темы, отсутствует вывод.

Оценка 2 «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или презентация не представлена.

3.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (диф.зачет)

На выполнение диф.зачета по дисциплине Основы финансовой грамотности дается 2 академических часа и проводится в соответствии с учебным планом и рабочей программы Основы финансовой грамотности.

Вопросы к зачету

1. Возникновение денег. Их необходимость и сущность.
2. Функция денег, как средства платежа и средства накопления.
3. Виды денег.
4. Понятие банковской системы.
5. Развитие банковской системы.
6. Вклады, подлежащие страхованию.
7. Размер возмещения по вкладам.
8. Порядок обращения вкладчика за возмещением по вкладам.
9. Понятие и виды банковских вкладов.
10. Банковский депозит, понятие и виды.
11. Что такое "кредитная политика банка"
12. Каковы основные этапы процесса представления банковского кредита.
13. Какова классификация потребительских кредитов.
14. Какую документацию заемщик должен представить в банк с целью получения потребительского кредита.
15. Какие существуют виды жилищных ипотечных кредитов.
16. Классификация ипотечных кредитов.
17. Факторы, от которых зависит сумма кредита.
18. Дать определение "Электронные деньги".
19. Разновидности электронных денег.
20. Преимущества и недостатки электронных денег.
21. Какие виды дохода можно получить от акции.
22. Классификация ценных бумаг.
23. Понятие и виды ценных бумаг.
24. Понятие и виды облигаций.
25. Порядок размещения облигаций, обращение облигаций, срок погашения которых наступил.
26. Какие основные функции векселя.
27. Дать характеристику федерального бюджета РФ.
28. Пояснить термин "доходы бюджета"
29. За счет каких видов дохода формируется бюджет
30. Как определяет НК РФ "налог" и "сбор"
31. Кратко дать характеристику функций налога.
32. Привести перечень федеральных, региональных и местных налогов.
33. Объяснить понятие "Государственный кредит"
34. Дать характеристику социально экономического значения социальной сферы.
35. За счет каких ресурсов формируется фонд социального обеспечения социальной сферы.

36. Что представляет собой система обязательного медицинского страхования, как один из элементов рыночного механизма финансирования здравоохранения.
37. Дать характеристику расходов на социальное обеспечение и социальную защиту.
38. Назвать основные направления местных бюджетов.
39. В чем заключается сущность понятия бюджетного дефицита) профицита.
40. Дать характеристику основных направлений бюджетной политики по оптимизации бюджетного дефицита РФ.
41. Как формируются и используются средства Фонда социального страхования.
42. С какой целью государство заимствует средства и в каких формах.
43. Как осуществляется бюджетное кредитование.
44. Перечислить основные классификации расходов бюджета.
45. Что представляет собой бюджетное кредитование.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

- 5 «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений
- 4 «хорошо» - выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений
- 3 «удовлетворительно» - выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминологии, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью
- 2 «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

4. Список литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (введен в действие Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (действующая редакция)
2. Семейный кодекс Российской Федерации (введен в действие Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (действующая редакция)
3. Гомола А.И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. — 11-е изд., испр. и доп. — М., 2020.
4. Камаев В.Д. Экономическая теория: краткий курс: учебник. — 7-е изд., стер. — М., 2021.
5. Международные экономические отношения: учебник / под ред. Б. М. Смитиенко. — М., 2020.
6. Микроэкономика: практический подход (Managerial Economics) / под ред. А.Г. Грязновой, А.Ю. Юданова. — М., 2021.
7. Микроэкономика. Теория и российская практика: учебник / под ред. А. Г. Грязновой, А.Ю. Юданова. — М.: 2018.
8. Нешиной А.С. Финансы: учебник. — 4-е изд., перераб и доп. — М., 2020.
9. Слагода В.Г. Экономическая теория. — М., 2019.

Дополнительные источники:

10. Автономов В.С. Экономика. Базовый курс. 10 — 11 классы. — М., 2019.
11. Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.
12. Грязнова А.Г., Думная Н.Н., Караманова О.В. и др. Экономика: учебник для 10 — 11 классов. — М., 2020.
13. Липсиц И.В. Экономика (базовый уровень): учебник для 10 — 11 классов. — М., 2019.
14. Терещенко О.Н. Основы экономики: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.
15. Терещенко О.Н. Основы экономики: рабочая тетрадь для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.
16. Филиппова О.И., Волкова Л.А., Малецкая Н.В. Основы экономики и предпринимательства: рабочая тетрадь для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.
17. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Интернет-ресурсы

18. www.aup.ru (Административно-управленческий портал). www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).
19. www.ecsoman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).